

Rezepte von den Brotaufstrichen, die beim Misereor- Aktions-Tag angeboten wurden:

Scharfe Linsenpaste (afrikanisches Rezept)

100g Linsenpaste köcheln	Linsen 10 – 15 Min. in der Gemüsebrühe
200ml Gemüsebrühe kleingeschnittenem	lassen und abgießen. Linsen mit
1-2 Chillis	Chilli und Sesam pürieren.
1 Tomate	Zwiebeln und Tomaten ganz klein schneiden,
1 EL Sesam trocken geröstet unter	Petersilie klein hacken und alles zusammen
1 kl. Zwiebel	die pürierten Linsen geben, mischen und mit
Salz	und Pfeffer abschmecken.
2 EL gehackte Petersilie (oder Kräuter)	

Kartoffelkäs

400g Kartoffeln	Die Kartoffeln in Salz-Kümmel-Wasser weich kochen.
Salz	schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
Kümmel gemahlen	Die Zwiebel klein würfeln. 2EL Butter in einer Pfanne
1 Zwiebel	schmelzen lassen und die Zwiebeln darin bei milder
2 EL Butter	Hitze hell bräunen.
200g Sauerrahm	Die warmen Kartoffeln mit Sauerrahm mischen und
Cayennepfeffer	Zwiebeln mit der Butter hinzufügen.
Muskatnuss	Mit Salz, Cayennepfeffer, Kümmel, Pfeffer und
	Muskat würzen.

Ich koche die Kartoffeln im Sicomatic, drücke sie durch die Kartoffelpresse und gebe dann erst Salz und gemahlene Kümmel dazu.