

## BUTTER-QUARK-AUFSTRICH

Frischer Brotaufstrich mit Salami und Lachs

250 g Butter  
500 g Quark  
200 g Schmand  
0.75 TL Salz  
200 g fein gehackte Salami  
2 gewürfelte Schalotten  
2 fein gehackte Zweige Petersilie  
0.5 TL edelsüßes Paprikapulver  
150 g gewürfeltes geräuchertes Lachsfilet  
1 TL gehackter Dill  
1 TL Senf  
etwas Pfeffer

### Zubereitung

Geben Sie für die Grundmasse Butter, Quark, Schmand und Salz in einen Kochtopf und schmelzen Sie alles bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren, die Masse darf auf keinen Fall kochen.

Für den Salamiaufstrich vermischen Sie die feingehackte Salami, Schalotte und die Petersilie zusammen mit der Hälfte der Grundmasse und schmecken mit Paprikapulver und Pfeffer ab.

Für den Lachsaufstrich vermischen Sie die restlichen Zutaten mit jeweils der 2. Hälfte der Grundmasse und schmecken diese ab.