

Butter-Quark-Aufstrich mit Salami (6 Personen)

125 g Butter	}	in einen Kochtopf geben
250 g Quark		und bei geringer Hitze unter
100 g Schmand		ständigem Rühren schmelzen
etwas Salz		(Masse darf nicht kochen)
200 g Salami		fein hacken
1 Schalotte		fein würfeln
2 Stängel Petersilie		hacken und zusammen mit Salami und Schalotte unter die Masse geben
½ TL Paprikapulver, edelsüß	}	abschmecken und kalt stellen.
Pfeffer aus der Mühle		

Dazu verschiedene Brotsorten reichen.

Schinkenbutter (6 Personen)

100 g weiche Butter	}	alle Zutaten gut verrühren
1 EL Senf		
1 Zwiebel (fein gehackt)		
1 gehäufter EL Kräuter		
100 g gekochter Schinken		sehr fein würfeln
Pfeffer, Salz, Muskat		abschmecken
8 Scheiben Vollkornbrot		Butterzubereitung darauf streichen.

Champignon-Thymian-Butter

250 g frische Champignons	putzen und sehr fein hacken
2 Schalotten	schälen, fein hacken
25 g Sauerrahmbutter	in einer Pfanne zerlassen. Schalotten andünsten, Champignons zugeben und garen bis alle Flüssigkeit verdampft ist.
2 EL frische Thymianblättchen	zugeben. Mit
Salz, Pfeffer, Muskat	würzen
125 g Sauerrahmbutter	mit dem Pilzgemüse gründlichen verkneten und kühl stellen.

Diese Butter schmeckt sehr gut auf geröstetem Weißbrot.

**Die hier abgebildeten 3 Rezepte sind ein Auszug aus der Präsentation/Workshop
„Butter - hier kommt Genuss auf´s Brot“ von/mit Frau Riede von der [Milag](#).**