

**Sultans Freude** (Connie Weixler)

1 Packung	Feta Käse
½ Packung	Frischkäse natur
5-7 Stück	Datteln
Ca. 3 EL	Olivenöl
Kurkuma, Schwarzkümmelsamen, Salz Pfeffer	

Olivenöl mit Kurkuma in einer Schüssel verrühren und eine Prise Pfeffer dazugeben. Den Feta hineinbröseln und Frischkäse dazugeben, alles gut durchrühren, dass es schön gelb wird. Abschmecken und eventuell noch etwas Frischkäse dazugeben, falls der Feta zu intensiv ist. Schwarzkümmelsamen drüberstreuen und die feingewürfelten Datteln dazugeben. (Es kann ruhig etwas „bröselig“ sein!)

Mit Weißbrot servieren!

**Rote Rüben - Aufstrich** (Natalia Medebach)

1 Packung	Rote Rüben gekocht
1 Hand voll	Walnüsse, grob gehackt
2 Zehen	Knoblauch
4 - 5 EL	Mayonnaise
Salz	

Die roten Rüben fein reiben, Knoblauch pressen und dazugeben, mit Mayonnaise cremig rühren. Mit Salz abschmecken und die Nüsse unterheben.

**Käse - Aufstrich** (Natalia Medebach)

250 - 300 gr	Gouda
2 - 3 Zehen	Knoblauch
4 - 5 EL	Mayonnaise
Salz, Pfeffer	

Gouda fein reiben, Knoblauch pressen und dazugeben, mit Mayonnaise cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.