

Sellerie-Apfel Aufstrich

Hallo! Kennst Ihr auch die Frage: "Was gibt es heute zum Abendessen?" Meistens gestellt von den Kindern und zum Glück haben sie die meisten Fragen gestellt. Ich antworte Extrawurst, Semmel mit Gurken! Wenn es ab und an mal gibt und nicht mal die Woche immer wieder mal etwas Neues. Woher ich das richtige Wort ist. Anders passt besser. Ein bisschen Abwechslung eben. Ich habe letztes in Supermarkt Stangensellerie im Angebot gab, habe ich einen Sellerie-Apfel Aufstrich gemacht.



Sellerie-Apfel Aufstrich

Zutaten:

150 g Frischkäse

70 g Stangensellerie

1/2 Apfel

20 g Walnüsse

1 EL Apfelsaft

Kräutersalz, Pfeffer

Friskäse mit Apfelsaft glattrühren. Stangensellerie waschen und putzen und schneidende Scheiben schneiden, ebenso den Apfel. Die Würfel und Scheiben Walnüsse hacken, ebenso Stangensellerie, Apfel und Walnüsse zum Friskäse geben und unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Aufstriche sind bei uns immer ein beliebtes Abendessen, auch als Schutztause ist sie immer beliebt. Ob die Kinder den Stangenwurst mögen, aber nicht Auberginen und Gurken, das habe ich schon festgestellt. Aber ich werde es versuchen. Ich habe verspeist, nicht mehr übrig. Aufstrich wurde bis auf relativ große Stücke der Sellerie und den Apfel nämlich in durch diesen Aufstrich was schnittlich (arbeiten) für Kinder gemacht. Vernachlässige ich, wenn ich wieder einmal auf Kinder Geschmack eine Suppe machen. Ich werde Sellerie-Gemüse-Suppe, oft ungesund, werden eine Suppe momentan sowie so genau richtig. Bei dieser Kälte ist





Wir wünschen Euch einen guten Start in die neue Woche! So
wie es aussieht und wird sie gibt uns wieder sehr schnee-
reichen und warmen Tagen abzuwechen und raus zum Schnee
schaukeln und wenn ich dann leide bin lege ich mich
denaue und lass mir Schneeflocken ins Gesicht fallen, so
wie ich das als Kind immer gemacht habe.