

Tomate Basilikum Aufstrich mit Mozzarella



Zutaten für 6 Portionen:

- 300 g Frischkäse
- 125 g Mozzarella
- 90 g getrocknete Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Tomatenmark
- Basilikum (3 Stiele)
- 1 EL Olivenöl

Arbeitszeit:

ca. 10 Minuten

Tomate-Basilikum-Aufstrich selber machen - so gehts:

1. Gib den Frischkäse, das Tomatenmark und das Olivenöl in eine Schüssel.
2. Schäle den Knoblauch und presse ihn dazu.
3. Schneide den Mozzarella und die getrockneten Tomaten in kleine Würfel.
4. Wasche den Basilikum und schneide ihn ebenfalls klein.
5. Verrühre anschließend alle Zutaten miteinander. Wenn du den Aufstrich als Dip nehmen möchtest, dann rühre noch etwas Öl von den getrockneten Tomaten unter. So wird er cremiger.
6. Wer es lieber würziger mag, kann den Aufstrich noch etwas salzen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

