



Aufstrich von getrockneten Tomaten, Frischkäse und Kräutern

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Klingt nicht nur verlockend, schmeckt hervorragend

Zutaten

- 400 g Gervais oder Philadelphia - Frischkäse
- 1 Glas getrocknete Tomaten in Öl,
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 kleine rote Zwiebel, fein gehackt
- 1 Bund frische Basilikum, grob gehackt
- Etwas frischer Thymian, gezupft, wenn zur Hand
- Getrockneter, gemahlener Chili, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Dem Frischkäse durch ein Küchensieb streichen, ev. mit etwas Milch aufrühren. Die getrockneten Tomaten mit dem Stabmixer fein zerkleinern, pürieren. Alles miteinander mischen und mit gemahlenem Chili und Salz abschmecken.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen **Tags:** frischkäse, getrocknete tomaten, kräuter **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aufstrich-von-getrockneten-tomaten-frischkaese-und-kräutern/>