Rezept

Tomatenaufstrich all'arrabbiata

Ein Rezept von Tomatenaufstrich all'arrabbiata, am 28.04.2024

Zutaten

- **100 g** getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten (aus dem Glas)
- 1/2 Bund Basilikum
- je 2 EL Aceto balsamico und Gemüsebrühe
- getrocknete Chiliflocken (im Gewürzregal vom Supermarkt)
- **3** Frühlingszwiebeln
- **1** Tomate (ca. 100 g)
- **1 EL** Ricotta (italienischer Frischkäse)
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas von 200 ml Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 30 kcal

Zubereitung

1. Die eingelegten Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, grob hacken. Die frische Tomate waschen, vierteln, Stielansatz und Kerne entfernen. Basilikum waschen, trockenschütteln, Blättchen von den Stielen zupfen, streifig schneiden.

2. Eingelegte Tomaten mit Frühlingszwiebeln, Basilikum, Tomatenvierteln, Ricotta, Balsamico und Gemüsebrühe im elektrischen Zerkleinerer (oder im Mixer) fein pürieren. Tomatenaufstrich in eine Schüssel füllen, mit Salz und Chiliflocken kräftig abschmecken.

3. Schmeckt besonders gut mit Pizzabrot, Grissini, Tramezzinibrot, geröstetem Bauernbrot.