

Rezept

Brot-Chips mit Tomaten-Dip

Ein Rezept von Brot-Chips mit Tomaten-Dip, am 26.04.2024

Zutaten

300 g Tomaten	2 EL Sesam
150 g Magerquark	1 EL Tomatenmark
4 EL Olivenöl	3-3 Stängel Basilikum
Salz	Pfeffer
200 g Baguette	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 20 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien, vierteln, entkernen und fein würfeln. Den Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen.

2. Den Quark mit dem Tomatenmark und 2 TL Olivenöl glatt rühren. Tomatenstücke und Sesam dazugeben. Basilikumblätter abzupfen, abreiben, fein hacken und unterziehen. Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Das Baguette in 1/2 cm dünne Scheiben schneiden. In einer großen beschichteten Pfanne das übrige Olivenöl erhitzen, die Brotscheiben darin von beiden Seiten in 2-3 Min. goldbraun braten. Zum Mitnehmen den Dip in kleine, verschließbare Dosen füllen. Die Baguette-Chips extra verpacken und zum Dippen dazu reichen.