Rezept

Tofucreme »Caprese«

Ein Rezept von Tofucreme »Caprese«, am 12.10.2024

Zutaten

½ Bund	Basilikum
6 - 8	weiche getrocknete Snack-Tomaten
	Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Aceto Balsamico
100 g	Seidentofu
	Salz
1 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und mit dem Seidentofu mit dem Stabmixer pürieren.

2. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden und unter die Basilikumcreme rühren. Die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl und Essig nach Belieben unterrühren oder zum Servieren über die Creme träufeln.