

Rezept

Tomaten-Frischkäse-Dip

Ein Rezept von Tomaten-Frischkäse-Dip, am 09.06.2026

Zutaten

2 Knoblauchzehen	10 getrocknete Tomaten in Öl
5 EL Milch	150 g Frischkäse
1 TL Zitronensaft	Salz
Pfeffer	2 Tomaten
1 Bund Basilikum	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Die Knoblauchzehen schälen und grob hacken. Die eingelegten Tomaten abtropfen lassen und hacken. Mit der Milch, dem Frischkäse und dem Knoblauch pürieren. Den Zitronensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Die Tomaten waschen. Eine Tomate halbieren, entkernen und den Stielansatz entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Das Basilikum waschen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen. 20 Blätter in Streifen schneiden. Die Basilikumstreifen und die Tomatenwürfel unter den Dip rühren.

3. Die zweite Tomate in Scheiben schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Den Dip mit Tomatenscheiben und den restlichen Basilikumblättern garnieren und servieren.