

Rezept

Tomaten-Mozzarella-Aufstrich

Ein Rezept von Tomaten-Mozzarella-Aufstrich, am 15.12.2025

Zutaten

3	reife Tomaten (ca. 250 g)	1	Schalotte
125 g	Mozzarella	2 EL	Tomatenmark
12 Blätter	Basilikum	1 TL	getrocknete italienische Kräuter
1 EL	Olivenöl		Salz
	Pfeffer		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen (ca. 340 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, halbieren, den Stielansatz und das gallertartige Innere entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen, den Mozzarella abtropfen lassen und beides fein würfeln.
2. Zwei Drittel der Tomatenwürfel, Schalotte, Mozzarella und Tomatenmark in eine hohe Rührschüssel oder in den Mixer geben. 10 Basilikumblätter kurz abbrausen, trocknen, grob hacken und mit den italienischen Kräutern und dem Olivenöl hinzufügen. Alles mit dem Pürierstab oder im Mixer glatt pürieren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
3. Die übrigen Tomatenwürfel zum Schluss unterheben. Den Aufstrich vor dem Servieren ca. 30 Min. kalt stellen. Mit den übrigen Basilikumblättern garnieren. Dazu passt Weißbrot, Ciabatta oder Fladenbrot.