Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Tomaten-Ziegenkäse-Salsa

Ein Rezept von Tomaten-Ziegenkäse-Salsa, am 16.10.2026

Zutaten

900 g	reife Tomaten
100 g	Ziegenfrischkäserolle
2 Zehen	Knoblauch
6 EL	Olivenöl
1 EL	flüssiger Honig
	Pfeffer
2 Handvoll	Basilikumblätter
1	rote Zwiebel
2 EL	Kapern
2 EL	Aceto balsamico
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, halbieren und entkernen, dabei die Stielansätze entfernen. Die Tomatenhälften klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Kapern fein hacken. Alles in einer großen Schüssel mit Öl, Essig und Honig mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Salsa leicht mit einer Gabel andrücken und ca. 10 Min. ziehen lassen.

2. Inzwischen das Basilikum waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Den Ziegenkäse klein zerbröckeln und mit der Hälfte des Basilikums unter die Salsa heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Frisch gekochte Nudeln (z. B. Spaghetti) mit der Salsa mischen. Die Nudeln auf Teller verteilen, mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen und mit dem restlichen Basilikum garnieren.