

Rezept

Tomaten mit Tofucreme

Ein Rezept von Tomaten mit Tofucreme, am 19.04.2024

Zutaten

1 EL Pinienkerne	10 schwarze Oliven
6 getrocknete Tomaten (in Öl)	4 Zweige Thymian
1/2 Bio-Zitrone	200 g schnittfester Tofu
2 EL Tomateneinlegeöl	Salz
Pfeffer	2 große Strauchtomaten
2 EL Olivenöl	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Die Pinienkerne in einem Pfännchen ohne Fett bei schwacher Hitze goldbraun rösten, abkühlen lassen. Inzwischen die Oliven entsteinen und klein würfeln. Die Tomaten abtropfen lassen und ebenso fein würfeln. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und fein hacken. Die Zitrone heiß abwaschen, trocknen und von der Schale 1/2 TL abreiben.
2. Den Tofu in ein hohes Gefäß bröckeln, das Tomateneinlegeöl, je eine kräftige Prise Salz und Pfeffer, drei Viertel des Thymians und die Zitronenschale dazugeben. Alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Oliven, getrockneten Tomaten und die Pinienkerne untermischen.
3. Die Tomaten waschen, ohne Stielansatz quer in Scheiben schneiden und zwei Teller damit auslegen. Salzen, pfeffern und das Olivenöl darüberträufeln. Die Tofucreme in Nocken darauf anrichten. Mit dem restlichen Thymian bestreuen.