Rezept

Tomatenbrot mit Basilikumcreme

Ein Rezept von Tomatenbrot mit Basilikumcreme, am 13.08.2025

Zutaten

	1/2 Bund Basilikum
3 EL	Milch (1,5 % Fett)
	Pfeffer
100 g	kleine Mozzarellakugeln
100 g	Magerquark
	Salz
6	rote und gelbe Kirschtomaten
2 Scheiben	Roggenbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Basilikumblätter von den Stielen zupfen, 6-8 Blätter beiseite legen, den Rest mit Quark und Milch pürieren. Falls nötig mit etwas Wasser cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

2. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Mozzarellakugeln abtropfen lassen und halbieren. Die Brote toasten, halbieren und mit der Basilikumcreme bestreichen. Tomaten und Mozzarella darauf verteilen. Die Brote mit Basilikumblättern garnieren.