

Rezept

Ziegenkäse-Tomate-Basilikum-Aufstrich

Ein Rezept von Ziegenkäse-Tomate-Basilikum-Aufstrich, am 28.06.2026

Zutaten

1 EL Pinienkerne	50 g getrocknete Tomaten (in Öl)
1 große Tomate (ca. 00 g)	2 Stiele Basilikum
150 g Ziegenfrischkäse	2 TL Thymianblättchen
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett rundherum goldbraun rösten, auf einen Teller geben und abkühlen lassen.
2. Die getrockneten Tomaten gut abtropfen lassen oder mit Küchenpapier trocken tupfen und fein würfeln. Die frische Tomate waschen, vierteln, dabei Stielansatz und Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch fein würfeln. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und mit einem scharfen Messer fein schneiden. Die gerösteten Pinienkerne grob hacken.
3. Den Ziegenfrischkäse glatt rühren. Basilikum, Pinienkerne, Thymian und getrocknete sowie frische Tomaten unterrühren. Den Aufstrich mit Salz und Pfeffer abschmecken. Passt zu Ciabatta.