

**PORTIONEN**

1

**ZEIT GESAMT**

30 min

**LEVEL**

easy

Rezept

## TOMATEN-BASILIKUM-AUFSTRICH

---

So kannst Du Dir auf einfache Weise ein Stückchen Italienurlaub nach Hause holen.

Ein leckeres Dip, das auch wahlweise als Brotaufstrich oder Grundlage für ein Salatdressing verwendet werden kann und dazu noch sehr einfach herzustellen ist.

Ich habe es als Aufstrich auf einem leckeren **Brötchen** gegessen und den Rest für meinen Salat verwendet. Du kannst aber auch einfach Gemüsesticks oder **Grissini** dippen. Bella Italia lässt grüßen.



## ZUTATEN

---

- 3 mittlere Tomaten
- 15 Oliven (hier schwarze)
- 40 g Pinienkerne
- ca. 20 Blätter frisches Basilikum
- 4 EL geriebenen Parmesankäse
- 5 EL Olivenöl
- 1 Kugel Mozzarella oder optional auch 150 g Frischkäse
- Salz

*Als Dip für Gemüse, Aufstrich auf ein leckeres Stück Brot oder auch als Grundlage für ein Salatdressing – einfach vielseitig!*



## SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

---

### SCHRITT 1

Tomaten waschen, Strunk entfernen und das eher flüssige Kerngehäuse ausschneiden. Tomaten in grobe Würfel schneiden.

### SCHRITT 2

Mozzarella gut abtropfen lassen und in grobe Würfel schneiden.

### SCHRITT 3

Frisches Basilikum waschen und klein schneiden.

### SCHRITT 4

Alle Zutaten in einen hohen Becher geben und mit dem Pürierstab zu einem sämigen Dip pürieren.

### SCHRITT 5

Als Aufstrich, Dip oder Salatdressing weiter verarbeiten. Viel Spass!