



EIN REZEPT VON BIOLADEN.DE/KOCHBUCH

Hüttenkäse-Tomaten-Dip

ZUTATEN

- 200 g bioladen*Hüttenkäse
- 3 EL bioladen*Joghurt, fettarm 1,5%
- 50 g bioladen*sonnengetrocknete Tomaten
- 1 Tomate
- 1 Handvoll Basilikum, frisch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL bioladen*Tomatenmark
- 1/2 TL bioladen*Agavendicksaft
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Hälfte des Hüttenkäses mit Joghurt, Tomatenmark und dem fein gehackten Knoblauch im Mixer zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Die Tomate klein würfeln, die getrockneten Tomaten kleinschneiden, den Basilikum leicht zerhacken und zusammen mit dem restlichen Hüttenkäse unter die Masse rühren. Alles mit Agavendicksaft, Salz und Pfeffer abschmecken.