

Mozzarella - Tomaten - Dip

Zutaten:

200g Frischkäse mit Kräutern

1 Glas Tomaten, sonnengetrocknete und in Öl eingelegte

10 Blätter Basilikum

1-2 Zehen geschälter Knoblauch

3 Kugeln (á 125g) Mozzarella

n. B. Olivenöl oder Öl von den Tomaten

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Mozzarella grob klein schneiden oder reißen und in ein hohes Gefäß füllen. Nun den Frischkäse und den geschälten Knoblauch dazu geben und mit dem Mixstab pürieren. Wenn der Dip zu fest ist, bis zur gewünschten Konsistenz das Öl untermixen.

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

