

Tomaten-Käse-Dip

10 getrocknete Tomaten in Öl
2 Knoblauchzehen
150 g Frischkäse
Pfeffer aus der Mühle
1 Tomate
Reichlich Basilikum

Eingelegte Tomaten abtropfen lassen und hacken. Mit dem gehackten Knoblauch und dem Frischkäse pürieren. Die Tomate würfeln, mit dem gehackten Basilikum unter den Dip rühren. Mit Tomate und Basilikumblättern garnieren.

Rote Butter

200 g Möhren, fein gerieben
100 g Butter
50 g Tomatenmark
1 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe, zerdrückt

Die Möhren putzen und fein raspeln, zusammen mit der weichen Butter, dem Tomatenmark und der Knoblauchzehe in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab pürieren. Dann das Olivenöl zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Aufstriche halten in einem Twist-Off-Glas aufbewahrt, 3-5 Tage im Kühlschrank.

(Quelle: Edith Gätjen)