

## *Brotaufstrich mit Tomaten*

*Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca.20 Min.*

<i>Tomaten, reif</i>	<i>2</i>	<i>waschen, abtrocknen, halbieren und Kerne entfernen. Nur das feste Fruchtfleisch in dicke Scheiben schneiden (Stielansätze entfernen). schälen und in feine Scheiben schneiden. Tomaten und Knoblauch in von beiden Seiten ca. 3 Minuten anbraten und mit und würzen. Die abgekühlten Tomaten mit dem Knoblauch pürieren, mit und fein gehacktem mischen. hacken und unterrühren. Mit und abschmecken.</i>
<i>Knoblauch</i>	<i>1 Zehe</i>	
<i>Brat-Olivenöl</i>	<i>1 EL</i>	
<i>Salz</i>		
<i>Pfeffer</i>		
<i>Parmesan, frisch gerieben</i>	<i>2 EL</i>	
<i>Mascarpone</i>	<i>3 EL</i>	
<i>Basilikum</i>	<i>3 EL</i>	
<i>Oliven, schwarz, entsteint</i>	<i>6</i>	
<i>Salz</i>		
<i>Pfeffer</i>		

*Der ideale Begleiter*

[Spätburgunder / Feinherb](#)

