



## Tomatendip - mediterran

### Zutaten

5 getrocknete Tomaten  
8 schwarze Oliven  
½ Bund Basilikum  
200 g Frischkäse  
2 Zehen Knoblauch  
1 TL Olivenöl  
2 – 3 EL Jogurt – je nach Konsistenz  
etwas Zitronensaft  
Meersalz und Pfeffer

### Zubereitung

Die getrockneten Tomaten, die Oliven, das Basilikum und den Knoblauch sehr fein hacken.

Nun kommen Olivenöl, Frischkäse und Jogurt dazu. Die Masse wird nun gut miteinander vermengt.

Mit Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer abschmecken und servieren.

**Tipp:** Weiche die getrockneten Tomaten zuvor in etwas Brühe oder Wasser ein, dann lassen sie sich leichter schneiden.

Du kannst aber auch alles in eine hohe Schüssel geben und mit dem Pürierstab cremig verarbeiten.

Schmeckt klasse zu frischem Brot.