

Tomate-Frischkäse-Dip

1	Knoblauchzehe
5	getrocknete Tomaten in Öl
400 g	Frischkäse
5 EL	Milch
1 TL	Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1	Tomate
20 Blatt	Basilikum

- die eingelegten Tomaten gut abtropfen lassen und anschließend klein schneiden
- die Knoblauchzehe schälen und grob hacken
- die Tomaten, den Knoblauch und den Frischkäse mit der Milch pürieren
- anschließend mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken
- die Tomate waschen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden
- die Basilikumblätter in schmale Streifen schneiden
- die Basilikumstreifen und die Tomatenwürfel unter den Dip rühren
- das Ganze ca. 1 Stunde ziehen lassen