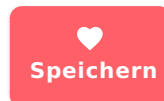


... > Zubereitungsarten > Käse

Brotaufstrich mediterraner Art



pikanter Brotaufstrich mit Schafskäse, getrockneten Tomaten und Oliven

★★★★☆ 4.59 (245 Bewertungen)

💬 125 Kommentare

🕒 10 Min. 📊 simpel 📅 11.01.2008 📄 890 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

1



Portionen

1 Pck. Schafskäse

5 Tomate(n) - Stücke, getrocknete

5 Oliven, schwarze, entsteinte

1 EL Tomatenmark

1 TL Basilikum, gerebelten oder frischer, wenn vorhanden

Olivenöl, gute Qualität

1 Knoblauchzehe(n)

Salz und Pfeffer

1 kleine Chilischote(n), getrocknete, wer's scharf liebt

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
890	35,77 g	76,81 g	13,21 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 10 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 10 Minuten

Die getrockneten Tomaten in heißem Wasser einweichen, bis sie weich sind. Alle Zutaten in einem Blender/Mixer gut vermischen/pürieren, soviel Olivenöl dazugeben, dass es eine geschmeidige Masse gibt. Vorsicht! Nicht zuviel! Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die getrocknete Chilischote gibt dem Aufstrich noch den richtigen Pep. Muss aber nicht sein. Die Masse in ein Schraubglas füllen und verschlossen in den Kühlschrank stellen. Hält sich mind. 14 Tage.

Rezept von



iobrecht

Weitere Rezepte von iobrecht

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

14.07.2021 08:01

Engelchen3000

Mein absolutes Lieblingsrezepte

Antworten

16.01.2021 19:19

Suppenfreundin

Welchen Schafskäse meinst du? Da gibt es ja so viele verschiedene.

Antworten

09.01.2021 16:19

Haubndaucher

Servus.

Dieser Brotaufstrich ist der Hammer. Ultralecker. Kömmt definitiv zu unseren Standardrezepten.

Vielen Dank fürs Rezept und liebe Grüße aus Oberbayern.

Oliver & Tina

Antworten

26.05.2020 18:12

Tobea2011

Superlecker. Genau unser Geschmack.

Antworten

03.04.2020 18:35

Kreppel44

Wow! Richtig lecker! Schmeckt wie der teure Aufstrich vom Türken. Verdiente 5 Sterne

Antworten

15.06.2008 23:10

Diablo172

War sehr lecker, habe statt der Chilischote Chilipulver genommen, wurde schön pikant!

Antworten

22.04.2008 17:22

laurinchen03

Absolut Lecker, werde ihn nächstes mal ohne Knoblauch probieren, aber nur weil ich sehr nette Arbeitskollegen habe.
Gibt bestimmt noch sehr oft.

Gruß Laurinchen

Antworten

27.02.2008 17:53

Rolle60

Das hat uns sehr gut geschmeckt!!!

Da mein Weibchen überhaupt nicht auf Schafs- oder Ziegenkäse kann, habe ich normalen Frischkäse verwendet.

Habe zwar keinen Vergleich - aber, wie schon erwähnt, sehr lecker!

LG Rolf

Antworten

28.01.2008 22:41

protectorange1

Absolut lecker! Schmeckt genauso wie beim Griechen, wo wir die Paste normal immer kaufen. Die werden wohl diesbezüglich kein Geschäft mehr mit uns machen ;) Die Herstellung geht auch total schnell und vor allem sind nur Zutaten drin die man eh meist daheim hat. Und durch die grosse Knoblauchzehe haben die Kollegen morgen auch noch was davon :)

Antworten

16.01.2008 14:52

BuzzyBuzzy

Klingt superlecker, werde ich auf jeden Fall ausprobieren! Habe erst seit Weihnachten nen Multimixer, aber das wird eine der ersten Sachen, die ich damit ausprobiere!

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

Zum Newsletter anmelden

Wir sind für Dich da

FAQ

Live Rezeptsuchen

bauerntopf rezepte, frischkäsetorten rezepte, muffinmaker rezepte, pizzasuppe rezepte, puddingkuchen rezepte, quarkdessert rezepte, sardellenfilet rezepte, thunfisch rezepte, tortellininsalat rezepte, vitaminreich rezepte