

DELLA NATURA®



Frischkäse-Tomaten-Creme & Tomaten-Salsa

neue Rezept-  
IDEEN 8/12

Genuss  
REZEPTE



## Frischkäse-Tomaten-Creme & Tomaten-Salsa

### Frischkäse-Tomaten-Creme (im Bild vorne):

für 4 Personen: **50 g Bio Soft-Tomaten**, 2 Frühlingszwiebeln, 1 kleines Bund Basilikum, 200 g Frischkäse (5 % Fett), 2 EL Joghurt (0,1 % Fett), Salz, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe.

**Zubereitung:** Bio Soft-Tomaten fein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, abspülen und fein schneiden. Basilikum abbrausen, trockenschütteln und die Blätter fein schneiden. Frischkäse mit Joghurt verrühren. Salzen und pfeffern. Knoblauch pellen und dazupressen. Die vorbereiteten Zutaten untermengen.

**Tipp:** Die Frischkäse-Tomaten-Creme zu Grillfleisch reichen. Sie schmeckt auch zu gebackenen Kartoffeln oder gebratenem, bzw. gedünstetem Gemüse sehr gut.



### Tomaten-Salsa (im Bild hinten):

für 4 Personen: **100 g Bio Soft-Tomaten**, 1 Zwiebel, 4 EL feingehackte Kräuter (Thymian, Rosmarin, Oregano), 2 EL Rotweinessig, Salz, Pfeffer, 4 EL Natives Olivenöl.

**Zubereitung:** Bio Soft-Tomaten klein würfeln. Zwiebel pellen und fein würfeln. Bio Soft-Tomaten und Zwiebel mit den Kräutern mischen.

Essig mit Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren und untermengen. Kurz durchziehen lassen.

**Tipp:** Die Salsa passt sowohl zu gegrilltem Fleisch wie auch zu Fisch. Als Antipasti kann sie auch mit weißen Bohnen (Konserven) oder rohen Champignons gemischt werden.

neue Rezept-  
**IDEEN 8/12**

**www.della-natura.com**