

Brotaufstrich: Mit Frischkäse oder Butter vermengen

Brotaufstrich: Mit Frischkäse oder Butter vermengen – Getrocknete Tomaten in Öl: Die besten Rezepte und Verwendungsmöglichkeiten in der Küche

Getrocknete Tomaten in Öl eignen sich hervorragend, um sie kreativ in einem **Brotaufstrich** zu verwenden. Durch das Vermengen mit Frischkäse oder Butter entsteht eine aromatische Mischung, die sowohl zu Brot als auch zu Crackern wunderbar passt. Dabei können Sie die Tomaten zunächst klein hacken oder fein schneiden, damit sich die intensiven Aromen gut verteilen. Die Tomaten sorgen für eine angenehme Süße und eine würzige Note, die jedem Aufstrich einen besonderen Geschmack verleiht.

Ziehen Sie den Frischkäse oder die Butter vor der Verwendung einige Minuten aus dem Kühlschrank, um eine glatte Konsistenz zu gewährleisten. Anschließend vermengen Sie die getrockneten Tomaten unter die weiche Masse. Für zusätzliche Würze lassen sich noch frische Kräuter wie Basilikum oder Oregano untermengen. Das Ergebnis ist ein vielseitiger Aufstrich, der gut auf Baguette, Vollkornbrot oder knusprigem Toast schmeckt.

Dieses Rezept ist schnell zubereitet und lässt sich nach Geschmack individuell anpassen. Ob als Begleitung bei einem Brunch oder als Snack zwischendurch – der Tomaten-Butter- oder Frischkäse-Aufstrich sorgt stets für ein geschmackliches Highlight. Durch die bereits eingelegten Tomaten in Öl profitieren Sie zudem von einem zusätzlichen Geschmacks-Kick, der jedes Gericht aufpeppt. Besonders praktisch ist, dass Sie diesen Aufstrich gut im Kühlschrank lagern können und ihn mehrere Tage frisch behalten.