

# Tomatenaufstrich mit Basilikum



## Zubereitung

- 1** Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kreuzförmig einschneiden, mit einem kleinen Küchenmesser häuten und halbieren. Die Tomatenhälften von den grünen Stielansätzen und allen Kernen befreien und in sehr kleine Würfel schneiden.
- 2** Oliven abtropfen lassen und fein hacken. Alle Zutaten verrühren und den Aufstrich mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3** Zum Schluss das Basilikum in Streifen schneiden und unterheben.



## Zutaten

- 150 g vollreife Tomaten
- 20 g schwarze Oliven
- einige frische Blätter Basilikum
- etwas Jodsalz
- etwas Pfeffer



2 Personen