



Pikante Tomatencreme mit Manchego

Zutaten

100 g getrocknete Tomaten in Öl eingelegt, 1 EL frisch gepressten Zitronensaft
1 klein gehackte Knoblauchzehe, 1 gehackte rote Chili (geputzt, ohne Kerne)
gutes Olivenöl, 1 Bund Oregano (gewaschen, gezupft und gehackt)
2-3 EL zerdrückte Kapern, 3 EL weißen Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer

200 g Manchego

Zubereitung

Tomaten gut abtropfen lassen und klein hacken. Kleingehackten Knoblauch kurz in Zitronensaft marinieren und mit Tomaten, Kapern, Chili und Essig pürieren (im Mixer). Nach Belieben Olivenöl zufügen, bis eine feste, streichfähige Masse entsteht.

Kühl stellen (nach Möglichkeit ca. 4 Stunden) und kurz vor dem Servieren den Oregano unterrühren. Schmeckt hervorragend auf frischem Baguette-Brot.

Baguette-Scheiben mit der Paste dick bestreichen und mit groben Schnitzen Manchego belegt 5-7 Minuten im 200 Grad vorgeheizten Backofen überbacken schmecken super lecker!

Tipp: Den Oregano kann man auch mit gehacktem Basilikum oder auch durch einige gehackte Salbeiblättern ersetze