



Almogrote picante

spanische Käsecreme, Tapas, pikant

Die Tomate in heißes Wasser eintauchen, anschließend pellen und den grünen Strunk entfernen.
Nun Tomate, Knoblauch, Schafskäse, Paprika, Chili und Sojasauce in einen Mixer geben und fein pürieren. Nach und nach das Olivenöl hinzugeben, sodass eine geschmeidige, cremige Masse entsteht.

Man kann auch etwas weniger Öl nehmen, sodass die Masse etwas fester wird (wie man sie z.B. auch in Feinkostläden kaufen kann).

Zuletzt dann das Baguette in 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Creme bestreichen.

Eignet sich auch gut zum Vorbereiten am Vortag.

Arbeitszeit ca. 10 Minuten

Gesamtzeit ca. 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad simpel



Zutaten für 6 Portionen:

1 große	Tomate(n)
7 Zehe/n	Knoblauch
250 g	Schafskäse
1 EL	Paprikapulver, (scharf)
1 Prise(n)	Chiliflocken
	Salz und Pfeffer
200 ml	Olivenöl
2 EL	Sojasauce
1 Stange/n	Baguette(s)

Rezept von: miriam2903