



MTV 1862 e.V. Vorsfelde

Sportlich fit mit sportlich lecker

Rezept „Basilikumcreme“

Für 4 Portionen:

Zutaten:

- 200g Frischkäse
- 1 EL saure Sahne
- 1 Bund frisches Basilikum
- 150g schwarze Oliven
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Frischkäse mit der sauren Sahne verrühren.
2. Das Basilikum kurz waschen, von den Stielen befreien, fein hacken und bis auf 1 EL unterrühren. Die Oliven entsteinen, einige in Scheiben schneiden und zum Garnieren nehmen. Die restlichen fein hacken und unter den Frischkäse rühren. Den Knoblauch schälen und durch die Presse dazu drücken.
3. Die Basilikumcreme mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu frischem Baguette servieren. Mit Olivenscheiben und Basilikum garnieren.