

Sommerliche **Hüttenkäse Stulle**

Bio Kochbox KW 28



Sommerliche Hüttenkäse Stulle



Für 2 Portionen:

- 250 g Tomaten
- 1-2 Knoblauchzehen
- 3-4 Scheiben Brot
- 1 Hüttenkäse
- 1 TL Zitronenabrieb
- 2 EL Basilikum

Für 4 Portionen:

- 500 g Tomaten
- 3-4 Knoblauchzehen
- 7-8 Scheiben Brot
- 2 Hüttenkäse
- 2 TL Zitronenabrieb
- 4 EL Basilikum

Eigener Vorrat

- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Tomaten waschen und vierteln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Tomaten und Knoblauch zugeben und mit Salz und etwas Zucker würzen. Die Tomaten bei mittlerer Hitze 5-6 Minuten braten, zum Schluss mit einer Gabel leicht zerquetschen. Die Brotscheiben toasten, den Hüttenkäse darauf verteilen und mit Pfeffer und Zitronenschale bestreuen. Die heißen Tomaten auf den Broten verteilen, etwas Sud aus der Pfanne darüber träufeln, mit Basilikum bestreuen und sofort servieren.