

# Sommerliche **Hüttenkäse Stulle**

Bio Kochbox KW 28



# Sommerliche Hüttenkäse Stulle



## **Für 2 Portionen:**

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

## **Für 4 Portionen:**

- 500 g Tomaten
- 3-4 Knoblauchzehen
- 7-8 Scheiben Brot
- 2 veganer 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.*