

## Zutaten

40 g	Butter
40 g	Sahne
1 Packung	Toffifee

## Zubereitung

1. Sahne und Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen. In der Zwischenzeit Toffifee klein hacken.
2. Sobald die Butter-Sahne heiß ist, die gehackten Toffifee dazugeben und unter ständigem Rühren schmelzen.
3. Nach ca. 3 – 4 Minuten haben sich die Toffifee aufgelöst und der Aufstrich kann in ein Einmachglas umgefüllt werden-
4. Nach dem Auskühlen ist der Aufstrich fertig zum Verzehr.

## Tipp

Eine Videoanleitung findet ihr auf Instagram bei @katholischejugendfulda



Rezept von Chefkoch-Video  
auf Chefkoch

# Tomaten-Mozzarella-Brottaufstrich



## Zutaten

4	Tomaten
1 Kugel	Mozzarella
½	Zwiebel
2 EL	Tomatenmark
12 Blätter	Basilikum
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 gestrichener TL	Oregano
1 EL	Olivenöl
1 Zehe	Knoblauch
1 Zweig	Rosmarin

## Zubereitung

1. Zwei Tomaten, die Hälfte vom Mozzarella, Tomatenmark, Zwiebel, 9 Blätter Basilikum, Pfeffer, Salz, Oregano, Rosmarin, Olivenöl und Knoblauch mit dem Pürierstab vermengen und zerkleinern.
2. Den Rest Tomaten und Mozzarella in Würfel schneiden und dazugeben
3. Verrühren in eine Schale oder ein Glas füllen und mit Basilikum dekorieren.
4. Guten Appetit!

## Tipp

Falls die Tomaten sehr wässrig sind, vorher aushöhlen.

Eine Videoanleitung findet ihr auf Instagram bei [@katholischejugendfulda](#)



Rezept von Froschlocke  
auf Chefkoch