



## Basilikum-Schafskäsedip

- 1 Paket Schafskäse
- ½ Tube Tomatenmark
- 50 ml Öl
- 1 Hand voll Basilikum, kleingeschnitten – Sorte nach Geschmack
- 1-2 TL Zimmerknoblauch, fein gehackt

### Zubereitung

Alle Zutaten in einer Glasschüssel vermengen und auf Pumpernickel oder Kräckern servieren. In einem Schraubglas im Kühlschrank aufbewahrt, hält der Schafskäse eine gute Woche, wenn er nicht vorher dem Appetit zum Opfer fällt.