

TOMATENSAFT MIT FRISCHKÄSE



ZUTATEN:

TOMATEN	FRISCHKÄSE	WASSER

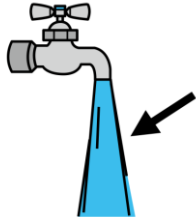
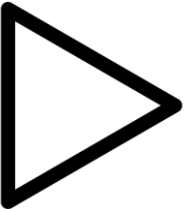

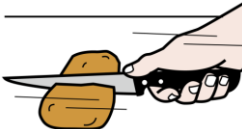
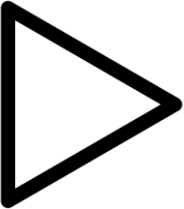

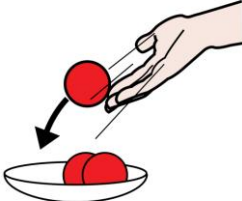
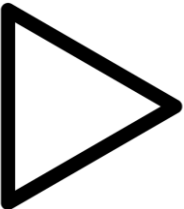


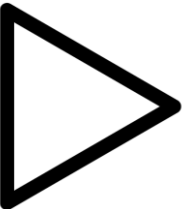




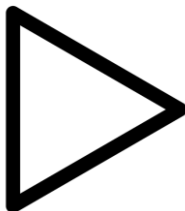

KÜCHENAUSSTATTUNG:


MESSER	SCHNEIDEBRETT	MIXGERÄT	KANNE	SIEB	GLÄSER	LÖFFEL

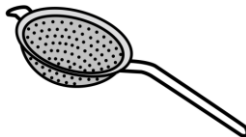
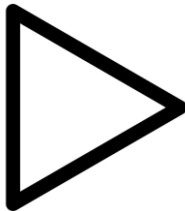




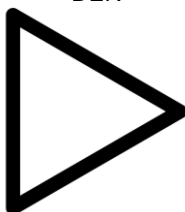




ZUBEREITUNG:

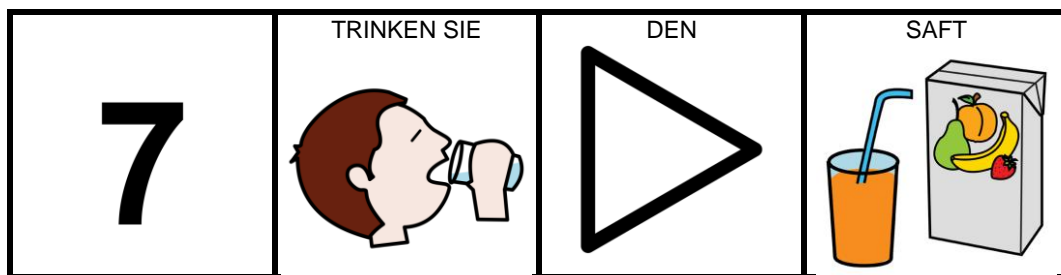
1	WASCHEN SIE 	DIE 	TOMATEN 			
2	SCHNEIDEN SIE 	DIE 	TOMATEN 			
3	TUN SIE 	DIE 	TOMATEN 	UND 	DIE 	FRISCHKÄSE 

	IM 	DEN 	MIXGERÄT 	
--	---	--	---	--

4	EINSCHALTEN 			
---	--	--	--	--

5	SIEBEN SIE 	DEN 	SAFT 	
---	--	---	--	--

6	GIEßEN SIE 	DEN 	SAFT 	IN 	DIE 	GLÄSER 
---	---	--	---	---	--	---



HINWEISE: Beim Schlagen ist es zweckmäßig, ein bisschen Wasser hinzuzufügen.