



Rezepte zur Sendung vom 14. Juli 2010

Tomaten

Tomatentarte mit Ziegenkäse

1 Päckchen	Blätterteig oder ca. 300 g Mürbeteig
100 g	getrocknete Tomaten, in Wasser eingeweicht
500 g	Romatomaten
etwas	Salz
250 g	Ziegenfrischkäse
2	Eier
150 g	Crème fraîche
etwas	Pfeffer
4 EL	Pinienkerne



Den Teig in eine Tarteform legen. Die getrockneten Tomaten grob hacken, die Romatomaten in Scheiben schneiden und leicht salzen. Beides auf dem Teig, der vorher mit der Gabel eingestochen wurde, verteilen. Den Ziegenkäse zerbröseln und darüber geben. Eier und Crème fraîche verquirlen und mit Pfeffer und wenig Salz würzen. Die Hälfte der Pinienkerne auf die Tarte geben und mit der Eimischung übergießen.

40 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad backen. Die restlichen Pinienkerne darüber geben und noch 5 Minuten backen.

Tomaten-Aubergine-Taler

2	Auberginen
etwas	Salz
1	Zwiebel
4	Fleischtomaten
etwas	Olivenöl
1/2 Bund	glatte Petersilie
1/2 Bund	Basilikum
60 g	Parmesan
etwas	Pfeffer
ca. 50 g	Semmelbrösel
etwas	Butter



Auberginen in fingerdicke Scheiben schneiden und in Salzwasser blanchieren. Zwiebel schälen und fein schneiden, Tomaten würfeln. Zwiebel in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, Tomaten zugeben und solange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist.

Petersilie und Basilikum abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Parmesan fein reiben. Tomaten aus der Pfanne nehmen, Kräuter und Parmesan untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Auberginenscheiben gut trocknen, pfeffern, salzen und in Brotbröseln wenden, abklopfen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten braun rösten. Die Tomatenmasse auf die Auberginenscheiben streichen, einige Butterflocken und Brotbrösel obenauf geben und unter der Grillschlange kurz gratinieren.

Warmer Tomatensalat

500 g	bunte Mischung an kleinen Tomaten
2	Frühlingszwiebeln
1/2 Bund	Basilikum
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Zucker
1 Spritzer	Zitronensaft
etwas	Salz, Pfeffer



Tomaten waschen, abtrocknen und in Viertel schneiden. Das Grün der Frühlingszwiebeln fein schneiden. Basilikum fein schneiden.

Tomaten in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten, mit einer Prise Zucker bestreuen, diesen karamellisieren und die Tomaten aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel geben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, Zwiebellauch und Basilikum untermischen.

Tomaten in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten, mit einer Prise Zucker bestreuen, diesen karamellisieren und die Tomaten aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel geben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, Zwiebellauch und Basilikum untermischen.