

Kochen

Viktoria Fuchs

Dienstag, 30.07.2019

**Tomatensalat
mit Weinberg-Pfirsichen**

Für 4 Personen

Zutaten:

3 Rispen Cocktailtomaten, bunt
 4 Tomaten, groß, bunt
 1 Ochsenherztomate
 1 EL Apfelessig
 Salz
 Zucker
 1 EL Basilikum Pesto
 5 EL Olivenöl
 1 Stiel Minze
 4 Pfirsiche, Weinberg
 100 ml Weißwein
 50 ml Pfirsichsirup (oder Saft)
 Pfeffer, schwarz
 0,5 TL Speisestärke
 2 Stiele Basilikum
 250 g Frischkäse (z. B. Renchtaler)



Zubereitung

1. Für den Tomatensalat alle Tomaten abbrausen, putzen und in verschiedenen große Stücke schneiden.
2. Apfelessig Salz, etwas Zucker, Basilikum-Pesto und 3 EL Olivenöl verrühren und mit den Tomaten mischen und ca. 5 Minuten leicht marinieren.
3. Minze abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen in feine Streifen schneiden und zu den Tomaten geben.
4. Pfirsiche halbieren und vom Stein lösen und in gleichgroße Stücke schneiden.
5. Eine Grillpfanne auf dem Herd erhitzen. Die Pfirsiche darin von beiden Seiten angrillen damit ein schönes Muster entsteht.
6. In einem separaten Topf 4 EL Zucker hell karamellisieren lassen.
7. Mit Weißwein und Pfirsichsirup ablöschen, mit Pfeffer würzen und ca. 2 Minuten köcheln lassen.
8. Speisestärke mit 2 TL kaltem Wasser anrühren unterrühren und damit leicht binden.
9. Basilikumblättchen fein schneiden. Die Tomaten auf Tellern anrichten. Pfirsiche und etwas Soße drumherum verteilen.
10. Frischkäse dazu bröckeln und zum Schluss mit dem übrigen Olivenöl beträufeln. Mit Kräutern und Blüten aus dem Garten oder vom Balkon garnieren. Dazu passt Brot.