

Geschmolzene Tomaten

Passend zu gegrilltem/gebratenem Fleisch und Fisch, Pasta, Gemüse.

Zutaten für ca. 4 Portionen:

2 Schalotten oder 1 mittlere Zwiebel
1 Knoblauchzehe
800 g Tomaten
3 El Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker

Vorbereitung:

Schalotten und Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln.

Bei den Tomaten die Haut unten mit kleinen Schnitten kreuzförmig einritzen, den Stielansatz kreisförmig ausschneiden. Die Tomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren (bis sich Risse in der Haut zeigen), herausheben und sofort in kaltem Wasser abkühlen.

Die Haut abziehen, vierteln und die Kerne entfernen.

Das Fruchtfleisch in Würfel (etwa ½-1 cm) schneiden.

Die Tomatenkerne durch ein Sieb zu einem Tomatenfond passieren.

Zubereitung:

1. Schalotte und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, salzen.

Bei milder Hitze ohne Farbe weich und glasig schwitzen.

2. Mit dem Tomatenfond ablöschen.

3. Flüssigkeit etwas einkochen lassen.

4. Mit Salz, Zucker, Pfeffer würzen.

Die vorbereiteten Tomatenwürfel zugeben und nur kurz schmelzen (garen) lassen.

Die Tomatenwürfel sollen nicht zerfallen.