

## 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 aromatische Tomaten
3 El Olivenöl
Salz, Pfeffer, brauner Zucker

### Vorbereitung:

Schalotten und Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln.

Tomaten auf der Unterseite kreuzweise einritzen, Stielansatz kreisförmig herausschneiden.

Tomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren (bis sich Risse in der Haut zeigen), mit einer Schaumkelle herausheben und sofort in kaltem Wasserbad abkühlen.

Haut abziehen, Tomaten halbieren und dann in Viertel schneiden – mit einem runden Bogenschnitt entlang der Innenseite des Tomatenfruchtfleisches die Scheidewände und die Tomatenkerne herausschneiden.

Tomatenkerne kurz mixen und durch ein Sieb zu einem Tomatenfond passieren.

Fruchtfleisch in Würfel (ca. 1 cm) schneiden.

### 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 schmelzen (garen) lassen.

Die Tomatenwürfel sollen nicht zerfallen.