

Tomaten

LIEBLINGSREZEPTE RUND UM DIE
ROTE FRUCHT



Inhalt



FRÜHSTÜCK

- 4 Smoothie-Bowl mit Tomaten, Chili und Mango



KALTE UND WARMER SUPPEN

- 7 Cappuccino von Tomaten mit Basilikumschaum
- 9 Tomaten-Melonen-Gazpacho mit Avocado
- 10 Gazpacho mit Früchten, Tomaten und Balsamico
- 13 Tomatensuppe mit Käse
- 14 Tomatensuppe mit Kirschtomaten



SNACKS & VORSPEISEN

- 17 Gebackener Mozzarella mit Olivenbröseln, Tomaten und Basilikum
- 18 Auberginenhälften mit Tomaten und Käse überbacken
- 20 Bruschetta mit gemischten Kirschtomaten
- 22 Karamell-Tomaten
- 25 Kartoffeltörtchen mit Tomatenpüree und Kabeljau



SALATE

- 27 Bunter Tomatensalat
- 28 Panzanella - Italienischer Brotsalat
- 31 Persischer Auberginensalat mit Tomaten und Halloumi



GEFÜLLT

- 32 Gefüllte Tomaten mit Quinoa, Pecorino und Mandeln
- 35 Ochsenherztomaten mit gebackenen Eiern und Estragon
- 36 Tomaten mit Hackfleischfüllung



TARTE & PIZZA

- 39 Tomatentarte
- 40 Pizza mit Tomaten und lila Kartoffeln
- 42 Tarte mit Tomaten, Kartoffeln und Blüten



VOM HERD

- 45 Shakshuka – Nordafrikanisches Eiergericht
- 47 Fleischbällchen in Tomatensauce mit Basilikum



VOM GRILL & AUS DEM OFEN

- 48 Gegrilltes Schweinekotelett mit Salsa
- 51 Gegrillte Tandoori-Fisch-Spieße mit Tomaten



PASTA

- 52 Dorsch auf Tomaten-Spaghetti



DIPS & SAUCEN

- 55 Kartoffelschalen mit Tomaten-Dip und Salsa
- 57 Ketchup mit Kirschtomaten
- 58 Sauce aus frischen Gartentomaten



EINGELEGTE TOMATEN

- 61 Getrocknete Kirschtomaten in Öl



BROTAUFSTRICH

- 62 Gelee aus Tomaten und Himbeeren





GETROCKNETE Kirschtomaten IN ÖL

→ Für 4 Gläser à ca. 250 ml - vegan ←

1-2 Handvoll Kräuter, z.B. Oregano, Rosmarin ◊ 2 kg Kirschtomaten ◊ Meersalz und Pfeffer ◊ 3-4 Stängel Thymian ◊ 3-4 Knoblauchzehen ◊ 8 frische Lorbeerblätter ◊ ca. 250 ml Olivenöl

- ❶ Den Backofen auf 110 °C Umluft (130 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- ❷ Die Kräuter abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Die Tomaten waschen und halbieren. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Salz, Pfeffer sowie den gehackten Kräutern bestreuen und im Ofen mit einem in der Backofentür eingeklemmten Kochlöffel etwa 6-8 Stunden trocknen lassen. Dabei die Tomaten etwa alle 30 Minuten umdrehen. Die Tomaten sollten am Schluss biegsam, nicht zu zäh, aber auch nicht mehr zu feucht sein.
- ❸ Die Tomaten nach dem Backen auskühlen lassen. Den Thymian abbrausen, trockenschütteln und kleiner zupfen. Den Knoblauch schälen und halbieren. Den Thymian, den Knoblauch und die Lorbeerblätter mit den Tomaten in die sauberen Gläser einschichten. Mit dem Öl auffüllen und gut verschlossen etwa 1 Woche durchziehen lassen. **TIPP: KÜHL UND DUNKEL GELAGERT, SIND DIE TOMATEN ETWA 6 WOCHEN HALTBAR.**



VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten
© 2018 Jan Thorbecke Verlag, ein Unternehmen der Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart
Druck: Firmengruppe APPL, aprinta druck GmbH, Wemding
Hergestellt in Deutschland
ISBN 978-3-7995-1232-9

Fotos: S. 5: StockFood/Wischnewski, Jan; S. 6, 63: StockFood/Jalag/Neubauer, Mathias; S. 8: Studio Kuchnia/Photocuisine; S. 11: Nurra/Photocuisine; S. 12, 46: Thys/Photocuisine; S. 15: Cultura Creative/Photocuisine; S. 16: StockFood/Lutterbeck, Barbara; S. 19: StockFood/Linsell, Samantha; S. 21: StockFood/Firmston, Victoria; S. 23, 33: Studio/Photocuisine; S. 24: StockFood/Coipeau, Nicolas; S. 26: Jonneskindt/Photocuisine; S. 28: StockFood/The White Ramekins; S. 30, 60: StockFood/Wallace, Ian; S. 34, 37, 49: Amiel/Photocuisine; S. 38: StockFood/Brachat, Oliver; S. 41: Ananda Swarupini/Photocuisine; S. 43: Kerouédan/Photocuisine; S. 44, 54: StockFood/Great Stock!; S. 50: © StockFood/People Pictures; S. 53: Food & Drink/Photocuisine; S. 56: StockFood/Hendey, Magdalena; S. 59: Bru/Photocuisine.

Umschlagabbildung:
© onemorenametoremember /
photocase.de
Rezepte: Stockfood Rezepte Service

