

Rezepte

Warmer Tomatensalat - fruchtig-spicy

Zutaten für einen Salat für etwa 6 Personen:

2,5 kg Tomaten, gemischte Sorten in unterschiedlichen Größen und Farben, richtig schön reif
frischer Rosmarin, frischer Thymian, abgebraust und trocken geschüttelt
4 Frühlingszwiebeln, geputzt, in Ringe geschnitten
2 unbehandelte Zitronen
2 Hände voll rote Johannisbeeren
Johannisbeergelee – oder einen anderen Gelee
1 kleine rote Peperonischote, mittelscharf
Olivenöl, Salz, Pfeffer, Balsamico
wer mag: 1 -2 Dosen Thunfisch, im eigenen Saft

Zubereitung:

Die Tomaten waschen und in deutlich dickere Scheiben schneiden als üblich. Große Scheiben halbieren. Die Tomatenscheiben auf ein bis zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen Scheibe an Scheibe auslegen, leicht salzen und pfeffern.

Etwas Olivenöl und Johannisbeergelee mischen. Die Rosmarinnadeln grob hacken. Die Thymianblättchen von den Stielen streifen. Rosmarin und Thymian in die Öl-Gelee-Mischung einrühren. Dann die Tomaten mit der Melange gleichmäßig beträufeln. Ab in den Ofen damit bei 100 Grad Ober/Unterhitze, zweite Schiene von unten. Etwa 45 Minuten leicht backen lassen.

In der Zeit ein leckeres Dressing machen aus Olivenöl, Balsamico, Zitronensaft von einer Zitrone, Zitronenzesten (Menge nach Geschmack, vor dem Auspressen reißen), Pfeffer, Salz und Johannisbeergelee und die Johannisbeeren hinein geben. Die Frühlingszwiebelringe auch dazu geben. Die Peperoni längs halbieren, die Kerne entfernen und je nach Schärfe von der kleingeschnittenen Peperoni etwas ins Dressing geben. Alles umrühren, abschmecken und schonmal ziehen lassen. Die Tomatenscheiben nach der Backzeit aus dem Ofen holen und in das Dressing geben. Vorsichtig durchmengen und abschmecken. Die zweite Zitrone in Scheiben schneiden, Scheiben halbieren und dekorativ über den Salat geben. Wer den Salat mit Thunfisch essen will, gibt jetzt den Thunfisch dazu (natürlich abgetropft), verteilt ihn zwischen den Zitronenscheiben – das sieht so richtig appetitlich aus. Den Salat lauwarm servieren und mit Knoblauch-Baguette schmeckt er ganz besonders lecker. Guten Appetit!