

3. Pomodori sfiziosi

Tomaten "Surprise"



8 Stück (8 oder 4 Portionen)

Zutaten:

8 längliche Tomaten
8 Schalotten (sollten ein wenig kleiner als die Tomaten sein)
4 EL Wein (am besten Porto)
4 EL Balsamico-Essig (oder Himbeeressig)
4 EL Zucker (oder brauner Zucker)
Sternanis
Olivenöl
Salz

Zubereitung:

Erster Teil:

1. Tomaten waschen, oberes Stück von den Tomaten abschneiden, entleeren.
2. Leicht salzen.

Zweiter Teil:

3. Schalotten schälen und im heißen Öl braten.
4. Zucker darüber streuen und karamellisieren.
5. Salz, Wein und Essig hinzufügen (eventuell auch Sternanis) und zugedeckt bissfest kochen (die Schalotten sollten noch ganz bleiben).
6. Je eine Tomate mit einer Schalotte füllen und ein bisschen von der Soße dazugeben.
7. Ungefähr 10 Minuten im Ofen (180°) schmoren.

Tomatentaler



4 Portionen

Zutaten:

4 große Tomaten (z.B. Typ „cœur de bœuf“)
2 EL gehackte Knoblauchzehe
4 EL gehackte Petersilie
4 EL gehackte Zwiebel (eventuell)
4 EL Semmelbrösel
6 EL Olivenöl
Salz

Zubereitung:

1. Die Tomaten waschen und in waagrechte Scheiben schneiden (ca. 1 cm).
2. Knoblauchzehe, Petersilie, Zwiebel, Semmelbrösel, Olivenöl, Salz gut vermischen.
3. Die Tomatenscheiben damit bestreichen.
4. Im Ofen (180°) 5 bis 10 Minuten schmoren.