



TOMATENREZEPT :

COCKTAILTOMATEN A LA PROVENÇALE

FÜR 6 PERSONEN :

- 18 Tomaten
- 1 bis 3 EL klein gehackte Petersilie
- Thymian
- Paniermehl
- 3 fein gehackte Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Cocktailtomaten halbieren und entkernen. Salzen und pfeffern und auf eine ofenfeste Schüssel verteilen. In einer Salatschüssel ein paar Thymianblätter, Knoblauch, Salz und Pfeffer, Petersilie und das Paniermehl verrühren. Die Mischung über die Tomatenhälften geben und mit Olivenöl begießen.

Im Backofen bei 200 Grad oder Thermostat 6 ungefähr 15 Minuten backen.



TOMATENREZEPT : GEFÜLLTE TOMATEN

FÜR 4 PERSONEN :

- 16 kleine Cocktailtomaten
- 2 dicke Tomaten
- Scheiben Brot
- 15 cl Milch
- 300 g Hackfleisch
- 150 g Hackfleisch vom Lamm
- 2 ein geschnittene Schalotten
- 2 EL klein gehackte Petersilie
- 6 Blätter klein gehackte Minze
- 1/2 TL Kümmel
- 1 großes Ei
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Den oberen Teil der **Cocktailtomaten** abschneiden. Leeren und umgekehrt austropfen lassen. Das Brot in Milch tunken. Das Fleisch mit den Schalotten in Olivenöl anbraten, abkühlen lassen und mit dem ausgepressten Brot, dem Ei, der Minze, der Petersilie, dem Kümmel, dem Salz und dem Pfeffer mischen. Die **Cocktailtomaten** mit dieser Mischung füllen, den oberen Teil wieder draufsetzen und die Tomaten in eine Bratpfanne geben. 2 große, in Würfel geschnittene **Tomaten** und ein Glas Wasser hinzugeben und bei mittlerer Hitze ungefähr 45 Minuten backen.



TOMATENREZEPT :

KIRSCHTOMATENCLAFOUTIS

FÜR 4 PERSONEN :

- 25 Kirschtomaten
- 4 Eier
- 25cl de Creme Fraiche
- 25cl Milch
- 1 TL feingehacktes Basilikum
- 4 EL Maizena
- 1 in Würfel geschnittenen Käse St. Marcellin
- 15g Butter
- Dill
- Salz und Pfeffer

Den Backofen auf Thermostat 6 (180°C) vorheizen. In einem Mixer die Eier, das Maizena, die Creme Fraiche, die Milch, das Basilikum, das Salz und den Pfeffer mischen.

Die Kirschtomaten mit den Käsewürfeln auf eine großzügig gebutterte Kuchenform geben. Die Zubereitung in die Kuchenform geben und mit Dill bestreuen. Backzeit: ungefähr 40 Minuten.



TOMATENREZEPT :

COCKTAILTOMATEN-CRUMBLE

FÜR 4 PERSONEN :

- 500g Cocktailtomaten
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Thymian
- 2 TL Zucker
- 2 TL Balsamessig
- 50g Mehl
- 50g Butter
- 50g Polenta
- 1 trockener geriebener Ziegenkäse
- Salz und Pfeffer

anfeuchten und in eine Schüssel geben.

Mit Thymian, Salz und Pfeffer bestreuen und nach Belieben Olivenöl darüber geben. Rund 45 Minuten backen. Mehl und Polenta in einer Schüssel mischen, kalte Butter hinzugeben. Mit den Fingerspitzen mischen bis eine grobe Zubereitung entsteht. Den geriebenen Ziegenkäse dazugeben, salzen und pfeffern. Die Ofentemperatur auf 210°C erhöhen. Puderzucker über die gebackenen Tomaten streuen und Balsamessig dazugeben. Teig und Tomaten leicht vermischen. 25 Minuten backen, bis der Crumble goldgelb ist.

Entdecken Sie
mehrere Rezepte auf

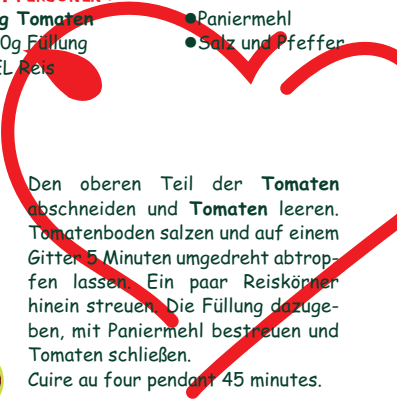
www.etoile-du-sud.fr



TOMATENREZEPT : GEFÜLLTE TOMATEN

FÜR 4 PERSONEN :

- 1kg Tomaten
- 500g Füllung
- 1 EL Reis
- Paniermehl
- Salz und Pfeffer

A large, stylized red heart graphic is drawn over the text area. It has a thick outline and a slight shadow effect, giving it a 3D appearance. The heart is positioned centrally, overlapping the ingredients list and the main text.

Den oberen Teil der **Tomaten** abschneiden und **Tomaten** leeren. Tomatenboden salzen und auf einem Gitter 5 Minuten umgedreht abtropfen lassen. Ein paar Reiskörner hinein streuen. Die Füllung dazugeben, mit Paniermehl bestreuen und Tomaten schließen.
Cuire au four pendant 45 minutes.





TOMATENREZEPT : TOMATENSOBE

POUR 4 PERSONNES :

- 1kg Tomaten
- 2 bis 3 EL Olivenöl
- Sellerie
- 2 Zwiebel
- 1 Zucker
- 1 EL Essig
- Salz und Pfeffer

Tomates, schälen und in Würfel schneiden. Olivenöl aufwärmen und Tomatenstücke, Zwiebel und geschnittene Sellerie hinzugeben. Die Zubereitung mischen und den Zucker und den Balsamessig hinzugeben. Salzen und pfeffern, 30 Minuten lang köcheln. Zum Schluss alles mixen.





BOHNENREZEPT :

GRÜNE BOHNEN MIT TOMATENSOÙE

FÜR 4 PERSONEN :

- 750 grüne Bohnen
- 250g Tomatensoùe
- 200g Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- Thymian
- Lorbeer
- Salz und Pfeffer

Die grünen Bohnen rund 15 Minuten nicht zugedeckt kochen. Die gehackte Zwiebel im Öl dünsten. Tomatensoùe dazugeben, 3 Minuten kochen lassen und dann die Bohnen, gehackten Knoblauch, Salz, Pfeffer, Thymian und Lorbeer hinzugeben.





SALATREZEPT :

BLATTSALAT MIT ERBSEN

FÜR 4 PERSONEN :

- 500 g Erbsen
- 4 Blattsalatherzen Eva
- 1 weiße Zwiebel

Die Zwiebel in einem Löffel Olivenöl andünsten, Erbsen dazugeben und mit gesalzenem kochendem Wasser auffüllen. 10 Minuten ohne Deckel kochen, Salatherzen hinzu und ungefähr 5 Minuten kochen. Nach Belieben würzen.

