



KW 37/2016

Tomaten-Brotsalat

Zutaten für 4 Personen

800 g reife Tomaten, 1 Zwiebel, 125 g Rucola, 300 g Stangenbrot, 4 El Olivenöl, 100 g Parmesan. **Dressing:** 1 El körniger Senf, 4 El dunkler Balsamico-Essig, 2 Tl Zitronensaft, 2 El flüssiger Honig, 6 El Olivenöl, Salz, schwarzer Pfeffer.

Zubereitung:

Tomaten waschen, Stielansätze entfernen und in 1,5 cm Würfel schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Rucola waschen und abtropfen lassen.

Stangenbrot in Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin goldbraun anrösten.

Die Zutaten für das Dressing gut mischen.

Tomaten, Rucola, Zwiebeln und Brot in einer Schüssel mit dem Dressing mischen. Einige Minuten durchziehen lassen, nochmal abschmecken und mit gehobeltem Parmesan bestreuen.

Tomaten-Tarte-Tatin

Zutaten für 4 Personen :

Teig: 200 g Dinkelvollkornmehl, 50 g kalte Butterflöckchen, Salz. **Belag:** 500 g Tomaten, 20 g Butter, 1 ½ El Rohrohrzucker, 2 El heller Balsamico-Essig, 200 g Feta, 1 Bd Oregano. **Joghurt:** 1 Bd Basilikum, 1 Knoblauchzehe, 150 g Joghurt, 100 g Creme fraiche, 50 g Sonnenblumenkerne, 30 g Parmesan, schwarzer Pfeffer.

Zubereitung:

Mehl in einer Schüssel mit den Butterföckchen, ¼ Tl Salz und 80 ml kaltem Wasser zu einem geschmeidigen Teig kneten. Abgedeckt 30 Min kühl stellen.

Für den Belag Tomaten waschen und halbieren. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Butter und Zucker in einer Tarteform verteilen und im heißen Ofen 5-10 Min hellbraun karamelisieren lassen. Aus dem Ofen nehmen und den Balsamico-Essig unterrühren. Tomaten mit der Schnittfläche nach oben in der Form verteilen, nochmal für ca. 5-10 Min in den Ofen schieben. Feta zerbröseln, Oregano waschen und fein hacken. Form aus dem Ofen nehmen, Feta und Oregano über den Tomaten verteilen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa größer als die Form ausrollen und über die Tomaten legen. Am Rand vorsichtig nach unten drücken und mit einer Gabel mehrfach einstechen. 35 Min backen bis der Teig hellbraun ist.

Für den Joghurt Basilikum grob hacken, Knoblauch schälen und grob würfeln. Joghurt, Creme fraiche, Basilikum, Knoblauch und Salz in einer Schüssel mit dem Mixer fein pürieren. Sonnenblumenkerne in einer trockenen Pfanne anrösten und grob hacken. Parmesan fein reiben. Beides unter den Joghurt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tarte aus dem Ofen nehmen und 2-3 Min abkühlen lassen, den Rand ablösen. Eine größere Platte auflegen und rasch umdrehen. Zusammen mit dem Basilikum-Joghurt servieren.

Wir wünschen Guten Appetit!

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich u. Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967