



Tomaten-Creme-Suppe

Zutaten:

ca. 600 g Tomaten
Kräutersalz
100 g Tomatenmark
1 EL Butter
ca. 400 ml Gemüsebrühe
250 ml Sahne
1/Bund Basilikum

Zubereitung

Tomaten kreuzweise einritzen, kurz in kochendes Wasser legen, häuten und pürieren. Kräutersalz, Tomatenmark, Butter und Gemüsebrühe dazugeben und aufkochen.
250 ml Sahne in die Suppe gießen (nicht mehr kochen) und Basilikum einstreuen.

Tomatensalat mit Tacos und Avocado

Zutaten:

1 Knoblauchzehe
2-3 EL Weißweinessig
1 TL Chilisauce
2-3 EL Olivenöl
1 EL Honig
Kräutersalz
Pfeffer
ca. 500 g Tomaten
1 rote Zwiebel
1 Avocado
1 Tüte Taco-Chips

Zubereitung

Knoblauch pellen und fein würfeln. Essig mit Chilisauce, Olivenöl, Honig und Knoblauch glatt rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten grob würfeln. Zwiebel schälen und fein würfeln. Avocado schälen, Fruchtfleisch von Stein lösen und grob würfeln. Alle Zutaten mit der Vinaigrette vermengen. Taco-Chips auf ein Blech mit Backpapier verteilen und im Backofen unter dem Grill 2-3 Min. rösten. Noch heiß zum Salat servieren.

Tortellini mit Wirsingbutter und Pinienkernen

Zutaten:

1 Pck. Tortellini
20 g Pinienkerne
1/2 Wirsing
1 Zwiebel
2 EL Rapsöl
Kräutersalz
Pfeffer
50 g Butter
1-2 EL Petersilie

Zubereitung

Tortellini nach Packungsanweisung garen und abtropfen lassen. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten. Wirsing vierteln, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel pellen, in feine Ringe schneiden und in Öl ca. 1 Min. anschwitzen, Wirsing dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei milder Hitze ca. 5 Min. dünsten. Pinienkerne mit Butter in einer Pfanne bräunen, Tortellini dazugeben. Mit gehackter Petersilie bestreuen und zusammen mit dem Wirsing servieren.



Möhren-Gratin

Zutaten:

ca. 600 g Möhren
500 g Kartoffeln
Butter für die Auflaufform
150 g Crème fraîche
150 ml Sahne
2 Knoblauchzehen
Kräutersalz
Pfeffer
Koriander
300 ml Gemüsebrühe
1/2 EL Speisestärke
80 g Emmentaler

Zubereitung

Möhren und Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform ausfetten, Möhren hineingeben und darüber die Kartoffelscheiben schichten. Aus Crème fraîche, Sahne, Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Koriander, Gemüsebrühe und Speisestärke (vorher in geringer Menge Wasser auflösen) eine Sauce kochen und über den Auflauf gießen. Bei 170 °C ca. 50 Minuten im Backofen garen. Nach 30 Minuten geriebenen Emmentaler darüber geben.

Tomaten-Brotsalat

Zutaten:

1 Ciabatta (300 g)
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
3 Tomaten
½ Bund Basilikum
4 EL Balsamico bianco
8 EL Olivenöl
1 Prise Rohrohrzucker
Kräutersalz, Pfeffer
125 g Mozzarella

Zubereitung

Ciabatta 1,5 cm groß würfeln. Knoblauchzehen fein hacken. Ein Backblech mit 2 EL Olivenöl beträufeln, Knoblauch darüber streuen und Brotwürfel darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) 8-10 Min. rösten. Tomaten waschen, vierteln, entkernen und grob würfeln. Balsamico bianco, 1-2 EL Wasser, 6 EL Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Mozzarella würfeln. Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Brotwürfel mit der Vinaigrette vermengen und sofort servieren.