

Basilikum-Tomaten

Zutaten (12 Portionen):

- 1 kg reife Tomaten
- Salz
- 1 Bund Basilikum
- 1 durchgepresste Knoblauchzehe
- 1 EL Balsamessig
- 2 EL Olivenöl
- Pfeffer

Zubereitung:

Bohnen in einem Sieb kalt abbrausen und gut abtropfen lassen.

Tomaten kurz in kochendem Wasser blanchieren, abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und fein würfeln. Auf einem Sieb mit 1/2 TL Salz bestreuen. 15 Minuten abtropfen lassen.

Basilikum, bis auf einige Blätter, in feine Streifen schneiden. Mit Knoblauch, Essig und Öl unter die Tomaten mischen, mit Pfeffer würzen. Mit Basilikumblättern garniert zu Röstbrot servieren.

Quelle:

Schöner Essen 6/1999