

TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

Salat auf Ofentomaten und gegrilltem Ziegenkäse



Zutaten

- 8 Eiertomaten (800g)
- Je 2 Zweige Lavendel, Thymian und Rosmarin
- 1 TL Anissamen
- 1 TL Salz, Zucker und Pfeffer
- 6 EL Olivenöl
- 4 kleine Runde Ziegenkäse (Crottin, je 65g)
- 1 TL Honig
- 1 EL Rotweinessig

Zubereitung

Zuerst die Tomaten überbrühen, kalt abschrecken, häuten und an der Längsseite halbieren. Zunächst die Kräuter putzen und trocknen. Die Nadeln oder Blättchen abzupfen und zerkleinern. Mit den Anissamen mischen und über die Tomaten hinweg verteilen. Salz, Zucker und Pfeffer mischen und zudem über die Tomaten verteilen. Tomaten mit Olivenöl bestäuben. Backofen auf 100 Grad (Heißluft) vorheizen. Die Tomaten nun vier Stunden darin backen und anschließend abkühlen lassen. Vor dem Servieren den Backofengrill anheizen und den Ziegenkäse in eine feuerfeste Form legen, diesen mit Olivenöl bepinseln. Nun den Käse 3-4 Minuten grillen, bis er leicht gebräunt ist. Honig und Essig mit dem restlichen Olivenöl vermengen. Wenn die Tomaten serviert sind, diese mit der Sauce beträufeln. Käse daneben anrichten.

Unsere Weinempfehlung:

Le Paradis