

# Geschmolzene Flaschentomaten mit Mandeln, Rucola, Oliven und Pfifferlingen



Zutaten für 4 Personen

## Zutaten:

- 4 St. vollreife Fleischtomaten
- 2 St. Knoblauchzehen  
Meersalz, Kristallzucker, Pfeffer schwarz aus der Mühle
- je 1 Zweig Rosmarin, Oregano, Thymian, Basilikum
- 1 St. Zitrone oder Limette
- 40 g Mandeln ganz geschält
- 40 g Rucola frisch
- 10 g Balsamico Essig weiß
- 12 St. Oliven dunkel
- 2 St. Schalotten oder kleine Zwiebeln
- 20 g Pfifferlinge getrocknet oder 120g frisch

## Zubereitung:

Die getrockneten Pfifferlinge in 200 ml kaltem Wasser einweichen, oder die frischen Pilze putzen und säubern.

Tomaten waschen, Stiel entfernen und die Haut kreuzweise einritzen. Danach die Tomaten kurz in kochendem Wasser blanchieren und in eiskaltem Wasser abschrecken. Mit dem Messer die Haut abziehen, Stielansatz herausschneiden, Tomaten vierteln. Kerne und Saft entfernen, und auf einem Tuch abtropfen lassen.

Den Backofen auf 100 °C erwärmen, und die Tomatenviertel mit der abgezogenen Hautseite nach oben in eine feuerfeste Auflaufform legen, mit Meersalz, Zucker und Pfeffer würzen.

Knoblauch schälen und mit den geputzten Kräutern zu den Tomaten geben. Mit wenig Olivenöl beträufeln und ca. 45 Minuten im Ofen mit Umluft garen. Nach 35 Minuten die geschälten Mandeln zugeben und weitergaren. In einer kleinen Pfanne die geschälten und in Würfel geschnittenen Schalotten mit wenig Olivenöl anschwitzen, Pfifferlinge zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Die Tomaten auf vorgewärmte Teller ohne die Kräuterzweige anrichten, mit dem Balsamico Essig und den restlichen Olivenöl und nach Geschmack mit Zitronensaft beträufeln. Mit den Basilikum den Rucola und den Oliven anrichten, garnieren und servieren.

## Mein Tipp:

Reichen Sie die Tomaten als Teil einer Vorspeise und reiben Sie einen würzigen Hartkäse darüber.