

## Rezept des Monats September 2023

### Ofen-Tomaten

(nach [Fooby](#))

\*\*\*\*\*



Bei diesem schönen Spätsommerwetter möchte man sich doch gerne noch einmal Frische und Saftigkeit auf den Teller holen. Hiesige Tomaten aus dem Freiland haben jetzt ihre letzten Saisontage und -wochen. Deshalb nichts wie ran an die roten Früchte.

Zutaten:

Für aufs Backblech:

400 g Cherry-Rispen Tomaten, halbiert  
600 g andere Tomaten, in Scheiben geschnitten  
1 rote Zwiebel oder Schalotten in feine Ringe geschnitten

## Für die Marinade:

2 EL Aceto Balsamico  
3 EL Olivenöl  
3 Knoblauchzehe, fein gehackt  
1 roter Chili, entkernt, fein geschnitten  
Salz und frisch gemahlener weisser Pfeffer  
1 TL Mostarda-Püree für die fruchtige Schärfe (gibt's im CC, vielleicht auch im Coop)  
1 Kapsel Zitronensaft, den von Alnatura  
1 TL Sojasauce wegen des Umamis

## Für auf die Tomaten:

Ziegenweichkäse oder Burrata oder Thon aus der Dose oder Ölsardinen, oder, oder, oder...

½ TL Fleur de Sel

Ein kurzer Dreh frisch gemahlener weissen Pfeffers aus der Mühle – schon wieder.

Nach dem Backen mit letzten frischen Basilikumblättern garnieren.

## So kann man es machen:

Die Zutaten für das Dressing sorgfältig verrühren, am besten mit einem kleinen Schneebesen, damit sich Essig und Öl verbinden; emulgieren sagt der Fachmann.

Die Tomaten mit den Zwiebeln auf einem leicht eingeöltes Blech verteilen, pfeffern und salzen. Die Marinade darüber träufeln.

Das Blech in den Backofen schieben und mit 185° Umluft je nach Reifegrad der Tomaten 20-30 Minuten backen.

Herausnehmen und den Käse auf die Tomaten legen. In ca. 5-10 Minuten ist der Käse geschmolzen. Alles aus dem Ofen nehmen, wenn der Aggregatzustand des Käses nach Ihrem Geschmack ist.

Statt des Käses funktioniert auch Thon aus der Dose hervorragend. Ölsardinen schmecken auch prima dazu. Probieren Sie auch mal Wurstbrät aus der frischen Bratwurst oder einer Luganighe gedrückt. Sie werden staunen. Auf der Tomatenbasis geht eine Menge.

Geniessen Sie die herbstlichen Tomaten mit Baguette, türkischem Fladenbrot oder Gnocchi. Ich nehme sanft gebratene Kartoffelwürfel aus geschwellten, festkochenden Kartoffeln, die ich nachher prima in der gekochten Gemüse-öl-Essig-Brühe zermantschen kann.

En Guete!