

Tomatentörtchen

Vegetarisch » Tomaten-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 600g Ziegenfrischkäse
- » 40g geh. Walnüsse
- » 2EL geh. Estragon
- » 2TL Zitronensaft
- » Salz & Pfeffer
- » 8 Tomate(n)
- » 2EL Balsamico Essig
- » 2EL Olivenöl
- » 4EL Basilikum
- » 2 Zwiebel(n)
- » Öl

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Ziegenfrischkäse mit den Nüssen, gehacktem Estragon und Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Tomaten einritzen, überbrühen, abschrecken und häuten. Vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Mit Balsamico-Essig, etwas Salz, Pfeffer, Olivenöl und Basilikum verrühren.
3. Die Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden und im heißen Öl goldbraun frittieren. Die Frischkäsemasse in vier Portionen teilen und zu runden Talern formen. auf vier Teller setzen und die Tomaten darauf verteilen. Mit Zwiebelringen sowie Estragonblättchen garnieren und evtl. mit Weißbrot servieren.

Nährwerte: 520kcal/E29g/F46g/KH6g pro Portion

angelegt am: 28.06.2003

Rezept-Nr: 420

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke