

Tomatentartar

Für 4 Personen



400 g Cherrytomaten

Halbieren, mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Salz, Pfeffer
Zucker
Olivenöl

Würzen.
Mit einer grossen Prise Zucker bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Im auf 140°C vorgeheizten Ofen 45 – 50 Minuten antrocknen lassen. Abkühlen lassen und grob hacken.

160 g in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten
1 Schalotte
1 Essigurke, abgetropft
2 Cornichons, abgetropft
10 grüne Oliven, entsteint
2 KL Kapern, abgetropft

Alle Zutaten fein hacken.

40 g Ketchup
1 KL Senf
1 Eigelb (nach Belieben)
2 EL Cognac
2 EL weisser Balsamicoessig
½ KL milder Paprika
Pfeffer aus der Mühle
Roter Tabasco
4 – 5 Stück Sardellen, abgetropft

Alle Zutaten gut vermischen.

Die Cherrytomaten und die übrigen Zutaten begeben und gut vermischen.



Anrichten:

- > Anhand einer Anrichteform auf einen Teller dressieren und mit frischem Basilikum dekorieren.
- > Anhand von zwei Kaffeelöffeln Nocken formen und auf Toastbrot servieren (z.B. für einen Aperö).

Bemerkungen:

Dieses Rezept sowie die Rubrik « **Tipps und Tricks** » finden Sie auf www.grangeneuve.ch/hauswirtschaft

Rezept "GrangeNews" – Ausgabe Nr. 95 – Juni 2019