

Wurzel-Gemüse

Für 4 Personen

3 große Möhren	3 Pastinaken	
2 Süßkartoffeln	Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl
4 Tomaten	16 Kirschtomaten	Zucker, Piment-d'Espelette

Möhren, Pastinaken und Süßkartoffeln schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsescheiben getrennt voneinander in je 1 EL Öl ca. 10 Minuten schmoren. Tomaten waschen, trocken reiben und vierteln. Tomaten entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Tomatenwürfel abdecken und beiseite stellen. Kirchtomaten waschen, trockenreiben und halbieren. Übriges Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kirschtomaten mit etwas Zucker und Piment d'Espelette würzen. Mit der Schnittstelle nach unten ca. 15 Minuten schmoren (alternativ ca. 1 Stunde bei 100 Grad, im Backofen antrocknen lassen).

Jörg Sackmann 22. Januar 2013