

Marinierter Parmesan mit Kirschtomaten

Für 2 Personen

150 g Parmesan	150 g Kirschtomaten	5 Blätter Basilikum
2 EL Pinienkerne	1 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl
1 TL Zucker	3 EL dunkler Balsamico-Essig	Salz, Pfeffer

Parmesan in Stücke brechen. Kirschtomaten waschen und halbieren. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Basilikum waschen und die Blätter grob zerpfeifen. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Tomaten, Knoblauch und Pinienkerne in die Pfanne geben, leicht salzen und mit Zucker bestreuen. Kurz und scharf anbraten, karamellisieren lassen und mit Balsamico-Essig ablöschen. Parmesan und Basilikum dazugeben, etwas Alternativ kann man bei diesem Snack auch Feta-Käse verwenden.

Pfeffer darübere mahlen und kurz schwenken, bis der Käse anfängt zu zerlaufen.

Dazu passt am besten Ciabatta.

Christian Henze am 12. Mai 2023