

Tomaten-Brot-Salat mit getrockneten Tomaten

Für 4 Personen

Für die getrockneten Tomaten:

4 Strauchtomaten 1 Zweig Rosmarin Olivenöl
Salz

Für den Salat:

2 Strauchtomaten 1 Romanasalatherz 1/2 Radicchio
1/2 Salatgurke 2 EL Sesam 300 g Ciabattabrot
50 ml Olivenöl Salz 1 Bund Dill
40 g Parmesan 1/2 Knoblauchzehe 1 EL Senf
1 TL Honig 2 EL weißer Balsamico 2 EL Naturjoghurt

Für die getrockneten Tomaten die Haut der Tomaten einritzen und diese in kochendem Wasser einige Sekunden eintauchen, anschließend in Eiswasser abschrecken, herausnehmen und die Haut der Tomaten abziehen.

Die abgezogenen Tomaten der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen. (Tipp: Man kann die Kerne auch in einer Schüssel auffangen und später in einer Tomatensauce oder einem Fruchtaufstrich mitkochen)

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Rosmarin abbrausen, trocken schütteln. Rosmarinzweig etwas zerkleinern.

Die Tomatenhälften nochmals der Länge nach halbieren. Ein Backblech mit Olivenöl einfetten, die Tomatenviertel darauf legen und mit Salz würzen. Rosmarin darüber streuen.

Die Tomaten im vorgeheizten Ofen für etwa 1-2 Stunden trocknen lassen, dabei immer mal wieder die Backofentür aufmachen und die Tomaten wenden. Je nachdem wie stark man die Tomaten getrocknet haben möchte kann man die Tomaten auch länger als 2 Stunden trocknen. Tipp: Damit die Feuchtigkeit aus dem Ofen entweichen kann, kann man einen Kochlöffel in die Ofentür klemmen.

Für den Salat die Haut der Tomaten einritzen und diese in kochendem Wasser einige Sekunden eintauchen, anschließend in Eiswasser abschrecken, herausnehmen und die Haut der Tomaten abziehen.

Die abgezogenen Tomaten der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen, Tomaten nochmal halbieren. (Tipp: Man kann die Kerne auch in einer Schüssel auffangen und später in einer Tomatensauce oder einem Fruchtaufstrich mitkochen)

Romanasalat und Radicchio putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Gurke waschen, halbieren, das Kerngehäuse austreichen und Gurke in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann beiseitestellen.

Das Brot in 2 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne die Hälfte vom Olivenöl erhitzen und die Brotwürfel darin goldbraun anrösten, leicht salzen.

Für das Dressing Dill abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Den Parmesan fein reiben. Knoblauch schälen und fein schneiden.

Senf, Honig, Olivenöl, Balsamico, Knoblauch und Parmesan in eine Schüssel geben und gut vermengen, evtl. mit dem Pürierstab fein mixen. Zuletzt Joghurt und Dill untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Blattsalate, Gurken, frische und getrocknete Tomaten in eine Schüssel geben, mit dem Dressing vermischen. Brotwürfel und Sesam zugeben, locker unterheben und direkt servieren.

Rainer Klutsch am 02. August 2019