

Avocado-Tomaten-Salat

Für 4 Personen

6 Tomaten, vollreif	1 Avocado	1 Zehe Knoblauch
0,25 Schote Vanille	0,25 Bund Basilikum	1 EL Olivenöl
1 Zitrone, unbehandelt	1 Stange Zimt	Ingwer
Chiliflocken	Zucker	Salz

Von den Tomaten den Strunk entfernen, die Oberfläche über Kreuz einritzen, die Tomaten 20 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, enthäuten, vierteln und entkernen. Die Tomatenviertel auf ein Backblech legen und 20 bis 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben, bis sie warm sind. Die Avocado schälen, den Kern entfernen und in Spalten schneiden. Tomaten und Avocado mit Knoblauch, Ingwer, einer Prise Chili, einer Prise Zucker, Basilikumblättern, Olivenöl, Zitronenabrieb und Salz marinieren. Mit Zimtabrieb abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 15. Juli 2011