

Schinken-Tomaten-Soße

Für 4 Personen

200 g reife Eiertomaten Salz 100 g dünnen Parmaschinken
1 gelbe Paprikaschote 3 EL Olivenöl 1 TL Zucker
2 EL weißer Balsamico Pfeffer

Tomaten in sprudelnd kochendem Salzwasser kurz blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken. Dann die Haut abziehen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

Parmaschinken klein schneiden. Paprikaschote waschen, putzen, klein würfeln.

In einer Pfanne die Hälfte vom Olivenöl erhitzen, den Schinken darin anbraten.

Zunächst Paprika, dann Tomaten zugeben und anbraten. Mit Zucker bestreuen, bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren karamellisieren.

Balsamico darüber träufeln, mit Salz, Pfeffer abschmecken und die Pfanne vom Herd nehmen.

Christian Henze am 16. Juli 2020