

# Geschmorte Tomaten mit Mandel-Rucola-Pesto

Ein schnelles mediterranes Tomatengericht mit leckerem selbstgemachten Pesto aus Mandeln und Rauke zu Blatt-Salat und Mozzarella

4 - 6 Portionen



gelingt leicht

bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Mandel-Rucola-Pesto:

60 g ganze Mandeln mit Schale  
100 - 120 g Rucola (Rauke)  
1 Knoblauchzehe  
½ EL Zitronensaft  
125 ml Speiseöl, z. B. Olivenöl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

### Tomaten:

300 g Kirschtomaten  
2 Knoblauchzehen  
5 EL Olivenöl  
4 Zweige Thymian  
2 Zweige Rosmarin  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

### Außerdem:

Alufolie  
verschiedene Blattsalate, z.B. Lollo Rosso, Lollo Bionda, Friséesalat  
200 g Mozzarella

## 1 Mandel-Rucola-Pesto:

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und auf einem Teller erkalten lassen. 20 g Mandeln für die Deko beiseitestellen, die übrigen grob hacken. Rucola waschen, trocken tupfen und grob zerkleinern. Knoblauch abziehen. Rucola, Knoblauch, Zitronensaft, grob gehackte Mandeln und Öl in einen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab pürieren. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## 2 Tomaten:

Tomaten waschen und trocken tupfen. Tomaten kreuzweise - nur die Schale - leicht einritzen. Knoblauchzehen nicht abziehen, nur mit einem Messer die Schale andrücken. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 160 °C**  
**Heißluft etwa 140 °C**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 3 Tomaten in eine kleine Auflaufform geben und das Olivenöl darüberträufeln. Salz und Pfeffer darüberstreuen, Kräuterzweige und Knoblauchzehen dazulegen. Die Tomaten mit Alufolie zudecken und die Folie mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Die Tomatenhaut sollte nach dem Garen leicht aufgeplatzt sein.

**Einschub: Mitte**  
**Garzeit: etwa 20 Min.**

- 4 Blattsalate waschen, trocken tupfen und je nach Sorte grob zerkleinern. Mozzarella grob zerteilen. Tomaten mit dem Blattsalat, dem Mozzarella und den restlichen Mandeln anrichten und etwas Pesto darüberggeben. Restliches Pesto dazu servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Tomaten passen gut als kleine Beilage zu [Cremige Polenta](#) oder einem gebratenen Rinderfilet.
- Frisches Brot dazu servieren.

