

Geschmorte Tomaten

Eine schnelle Beilage mit Kräutern und Olivenöl

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

400 g Kirschtomaten an der Rispe
100 ml Olivenöl
4 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
1 Pr. Zucker
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

1 Vorbereiten:

Tomaten waschen und trocken tupfen, dabei die Rispen nicht entfernen.

2 Zubereiten:

Tomaten in einen breiten Topf geben und das Olivenöl darüberträufeln. Kräuterzweige dazulegen, Zucker darüberstreuen. Die Tomaten mit Deckel und bei schwacher Hitze etwa 15 Min. schmoren, bis sie aufplatzen. Anschließend Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Vorbereiten Pesto:

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Temperatur anrösten und auf einem Teller erkalten lassen. Rucola waschen und die Stiele entfernen.

4 Zubereiten Pesto:

Knoblauch abziehen und grob zerkleinern. Rucola, Knoblauch, 40 g Mandeln, Zitronensaft und Olivenöl in einen Rührbecher geben und pürieren. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Tomaten passen gut zu Risotto, z.B. einem [Risotto mit gebratenen Pilzen](#) oder Kurzgebratenem.

