



Paradicsomtátár

🕒 30—45 Perc 

Elkészítés

- 1 Először mossuk meg a bazsalikomot és a paradicsomot. Töröljük szárazra a bazsalikomot és vágjuk finom csíkokra. A megmosott paradicsomokat tegyük forró vízbe kb. 30 másodpercre, majd tegyük át egy tál jeges vízbe. Ekkor a paradicsom héja könnyen lehúzhatóvá válik.
- 2 A paradicsomot negyedeljük, távolítsuk el a magokat és vágjuk apró kockákra. A salottahagymát tisztítsuk meg és vágjuk finomra.
- 3 A hozzávalókat keverjük össze az olívaolajjal és a balzsamecettel. Ízesítsük Toscana fűszerkeverékkel, borssal és sóval. Egy kicsit hagyjuk állni, majd tálalógyűrűvel formázva tálaljuk. A fenyőmagot egy serpenyőben óvatosan pirítsuk meg.
- 4 Díszítsük bazsalikkal. Tálaljuk kapribogyóval, olajbogyóval, mozzarellával és friss ciabattával.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

1.5 kg	Ökörszív paradicsom
6 db	Salottahagyma
4 evőkanál	Fenyőmag
10 db	Bazsalikomlevél
4 evőkanál	Balzsamecet
60 ml	Olívaolaj
	♦ Tengeri só, durva szemű
1 evőkanál	♦ Toscana fűszerkeverék
	♦ Feketebors, egész

