



Vegetarisches Tomaten Tatar

🕒 30–45 Min   

Zubereitung

- 1 Zuerst werden die Basilikumblätter gewaschen und trocken getupft. Anschließend in feine Streifen geschnitten. Die gewaschenen Tomaten für etwa 30 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, danach in eine Schüssel mit Eiswasser geben. Nun kann die Tomatenhaut ganz einfach abgezogen werden.
- 2 Jetzt werden die Tomaten geviertelt, entkernt und in Würfel geschnitten. Dann die Schalotten schälen und fein würfeln.
- 3 Nun die Zutaten gemeinsam mit dem Olivenöl und Balsamicoessig gut vermengen. Mit Pfeffer, Meersalz und italienischen Kräutern würzen und gut verrühren. Etwas ziehen lassen und dann mithilfe eines Servierings anrichten. In einer Pfanne die Pinienkerne kurz anrösten.
- 4 Je nach Belieben mit Basilikum garnieren und gemeinsam mit Kapern, Oliven und Mozzarella servieren. Ofenfrisches Ciabatta sollte keinesfalls am Tisch fehlen.

Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

1.5 kg	Ochsenherztomaten
6 Stk.	Schalotten
4 EL	Pinienkerne
10 Stk.	Basilikumblätter
4 EL	Balsamicoessig, dunkel
60 ml	Olivenöl
1 EL	♦ Italienische Kräuter
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz

