



Tomatensalat/-salsa für Bruschetta

(ca. 4 Portionen)

Zutaten:

10 große Tomaten
1 Zwiebel
n.B. 1 Zehe Knoblauch, klein gehackt
etwas Parmesan, gerieben
1 Bund Basilikum, klein gehackt
etwas Olivenöl
50 ml Balsamico
50 ml Rotwein (oder Traubensaft)
50 ml Orangensaft
2 EL Honig
Salz und Pfeffer
evtl. Chilipulver oder Cayenne-Pfeffer

Zubereitung:

Die Tomaten halbieren und die Kerne und das weiche Fruchtfleisch entfernen (wird nicht mehr benötigt). Tomaten in kleine Stückchen schneiden und geben diese dann in einen Sieb zum Abtropfen. Leisten Sie etwas Nachhilfe, indem Sie leicht auf die Tomatenstücke eindrücken. Haben die Tomaten nun die richtige Konsistenz erreicht (nicht zu wässrig), geben Sie diese mit dem klein gehackten Basilikum und der fein geschnittenen Zwiebel in eine Schüssel.

Übergießen Sie die Masse nun mit einem Schuss Olivenöl und geben Sie wahlweise die Gewürze und etwas geriebenen Parmesan hinzu. Nachdem Sie die Tomaten ein weiteres Mal vorsichtig verrührt haben, können Sie die Balsamicocreme zubereiten. Hierzu bringen sie unter ständigem Rühren Balsamico und Rotwein (Traubensaft) zum Kochen. Sobald die Masse dickflüssig ist, fügen Sie den Orangensaft und den Honig hinzu. Lassen Sie das ganze nochmals aufkochen, bis es dickflüssig ist und stellen Sie es zum Abkühlen zur Seite.

Erst kurz vor dem Servieren (am besten während des Anrichtens) die Tomaten mit der Balsamico-Creme überziehen, nach Belieben noch etwas geriebenen oder gehobelten Parmesan darüber geben.