

7. Platz

Maria A. Bianchi aus Mainz

Tomaten-Ziegenkäse-Crumble mit grünem Salat

servieren Sie dazu Baguette

Für 4 Portionen

Crumble: 1,2 kg Tomaten ◆ 120 g Zwiebeln ◆ 2 EL Olivenöl ◆ 2 EL Tomatenmark ◆ ½ TL Zucker ◆ 10 Stiele Minze ◆ 60 g Parmesan am Stück ◆ 80 g weiche Butter ◆ 140 g Dinkelmehl Type 630 ◆ 2 EL Semmelbrösel ◆ Salz ◆ 200 g Ziegenkäserolle ◆ schwarzer Pfeffer ◆ Salat: 2 TL mittelscharfer Senf ◆ 1 EL flüssiger Honig, z. B. Akazienhonig ◆ 5 EL Rapsöl ◆ 2 ½ EL Himbeeressig (alternativ: Weißweinessig) ◆ 1 Kopf grüner Salat, z. B. Romanasalat

- 1. Für das Crumble Tomaten waschen. Hälfte kreuzweise einschneiden und ca. 1 Minute mit kochendem Wasser überbrühen. Häuten, halbieren, Stielansätze entfernen und 1 cm groß würfeln. Restliche Tomaten halbieren, Stielansätze entfernen und ebenfalls 1 cm groß würfeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Olivenöl in mittelgroßem Topf erhitzen und Zwiebeln darin ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen. Tomatenmark zugeben und 2 Minuten mitbraten. Gehäutete Tomatenwürfel und Zucker zugeben. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.
- 2. Inzwischen Minze kalt abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Parmesan fein reiben. Butter 1 cm groß würfeln, mit Parmesan, Mehl, Semmelbrösel und 1 Prise Salz verkneten, bis krümeliger Teig entsteht. Ziegenkäserolle in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.



- 3. Backofen auf 200 °C vorheizen. Tomatensoße mit frischen Tomatenwürfeln mischen, Minze zufügen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten in Auflaufform geben und Ziegenkäsescheiben gleichmäßig darauf verteilen. Teigbrösel darüber streuen. Ca. 30 Minuten backen, bis Brösel goldbraun sind. Herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen.
- 4. Inzwischen für den Salat Senf und Honig in Schüssel vermischen. Mit Öl und Essig cremig rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat verlesen, waschen, abtropfen lassen, mundgerecht zerpflücken und mit Dressing mischen. Salat auf Schüsseln verteilen und zusammen mit Tomaten-Ziegenkäse-Crumble servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten + 30 Minuten Backzeit + 5 Minuten Wartezeit **Pro Portion:** ca. 392 kcal, 1640 kJ, 5 g EW, 29 g KH, 29 g F, 2,5 BE

Dieses und viele weitere leckere Rezepte erhalten Sie unter www.koestlich-vegetarisch.de

köstlich vegetarisch, Deutschlands vegetarisches Genießer-Magazin, erhalten Sie alle zwei Monate neu im Zeitschriften- und Naturkosthandel, in Reformhäusern, Supermärkten und natürlich auch unter www.koestlich-vegetarisch.de

Herausgeber: go direct verlags GmbH & Co. KG, Auf der Lind 10, 65529 Waldems-Esch. Rezept und Foto(s) sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten. Die Vervielfältigung, als Ganzes oder in Teilen, ist ohne schriftliche Genehmigung des Verlags nicht gestattet.