

Kräutertomaten

Die Spätsommerzeit schenkt uns nochmals eine Fülle von Gemüse aus dem Garten, die Stände auf dem Markt verführen zu Grosseinkäufen.

Der Spätsommertraum d.h. reife Tomaten mit Kräutern überbacken, begleiten als Hauptgang hervorragend gegrilltes Fleisch und Bratkartoffeln oder schmecken auch ausgezeichnet lauwarm mit frischem dunklem Brot und reifem Bergkäse zum kleineren Mahl. Jedes Jahr wachsen im Garten die Zucchini oft schneller, als sie verwertet werden können. So passt auch das raffinierte Variantenrezept zum Angebot im Garten. Alle Düfte dieser Jahreszeit und die Wärme der letzten wirklich warmen Sonnenstrahlen finden sich in diesem Gericht wieder.



4-8 Tomaten	waschen, Stielansatz ausschneiden, halbieren, mit Schnittfläche nach oben in Gratinform legen
wenig Salz od. Streuwürze	zum Würzen
Panade 4 Stängel Peterli, glatt 2 Zweige Zitronenthymian 10 Zweige Sommer-Majoran ½ Zwiebel, fein gehackt 1 Knoblauchzehe, gepresst 1 Zitronenschale, gerieben 1 EL frisch gemahlene, trockenes Brot od. 1 EL gemahlene Haselnüsse 1 EL Oliven- oder Rapsöl	Kräuter sehr fein schneiden, alles gut mischen, auf die Tomaten verteilen
ev. wenig Butterflöckli	darauf verteilen, Gratinform in den heissen Ofen schieben: Ofenmitte / 220° / 10 Min.
Variante 4 - 6 Zucchini	waschen, in ½ cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen, aufschütteln, 30 Min. stehen lassen, kurz mit kaltem Wasser überbrausen, abtupfen mit Küchentuch (Bitterstoffe sind eliminiert), im Steamer od. Dämpfsieb knapp weich dämpfen, in Auflaufform verteilen
4 - 8 Tomaten geschält, in Scheiben oder gewürfelt	darüber verteilen, Panade darüber geben und so wie oben beschrieben überbacken