

Pasta-Sauce mit getrockneten Tomaten

Nie schmecken sie so gut wie jetzt. Wer sonnengereifte Tomaten noch länger geniessen will, kann das Fruchtgemüse trocknen und nach Bedarf in Öl einlegen.

Getrocknete Tomaten können einen Apéro ergänzen, gehackt eine Salatsauce verfeinern, einer Fleischsauce den gewünschten Geschmacks- und Farbtupfer geben und vieles mehr.

Wer sie lieber weich mag, kocht die getrockneten Tomaten in einer Rotwein-Balsamico-Wasser-Gewürzmischung, legt sie ein in kaltgepresstes Olivenöl und lässt sie vor Gebrauch 2-3 Wochen an einem kühlen, dunklen Ort ziehen.

Egal ob als leckere Antipasti oder püriert im Pesto rosso – die getrockneten, in Öl eingelegten Tomaten sind eine wahre Geschmacksexplosion und geben vielen Gerichten den nötigen Pepp. Ihr besonders feines und würziges Aroma entfalten sie z.B. in Pasta-Saucen, Salaten, Aufläufen, Rührei, Fleischgerichten und auch in Brot. Zudem harmonieren sie perfekt mit Käse, Rucola, Pinienkernen und diversen Kräutern.



Rezept für 3 – 4 Personen

150 g Speckwürfeli	glasig braten
1 Glas getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten (abgetropft 150 g)	gut abgetropft in Streifen schneiden, zugeben
1-2 Knoblauchzehen	dazu pressen
1 dl Rotwein	ablöschen, kurz einkochen
1 dl Wasser 1 EL Tomatenpüree 1 TL Rindsbouillon-Paste Pfeffer aus der Mühle	zugeben, gut umrühren und aufkochen
2 dl Vollrahm	verfeinern
evtl. wenig Salz	abschmecken
Basilikum frisch (oder getrocknet)	in Streifen schneiden, kurz vor dem Servieren daruntermischen, angerichtete Sauce mit einem Zweig Basilikum ausgarnieren



Tipp:

Getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten sind in fast jedem kleineren und grösseren Lebensmittelgeschäft erhältlich. Das „Tomatenöl“ zum Dämpfen von Gemüse (z.B. Ratatouille), zum Beträufeln einer Pizza oder als Salatöl verwenden.