

## REZEPTE DER WOCHE

### Tomaten voller Saft und Süße

Die „Paradeiser“ brauchen viel Sonne

Im Sommer reifen die Tomaten unter der Sonne heran und entfalten ihr herrliches Aroma.

### Tomaten-Auflauf mit Käse-Soße

**Zutaten (für 4 Personen):** 250 g Kartoffeln, Salz, 800 g Lauch, 400 g Tomaten, 150 g Salami, 30 g Butter, 125 ml Milch, 200 g geriebener Gouda, 1 Ei, 1 Bund Petersilie, etwas Butter, Pfeffer, Muskat.

**Zubereitung:** Kartoffeln schälen, würfeln, in 125 ml gesalzenem Wasser garen. Lauch in 1 cm breite Ringe schneiden, in gesalzenem Wasser blanchieren, abtropfen. Tomaten und Salami in dünne Scheiben schneiden. Milch und 30 g Butter zu Kartoffeln und Kochwasser geben. Kartoffeln stampfen, mit Pfeffer und Muskat würzen. 2/3 des Goudas, gehackte Petersilie und Ei zugeben, in gebutterter Form verteilen. Lauch, Tomaten und Salami darauf schichten. Mit Käse bestreuen, bei 225 Grad 30 min backen.

### Tomatencarpaccio

**Zutaten (für 4 Portionen):** 40 g geschälte Mandeln, 1/2 Scheibe Toastbrot, 1 TL Olivenöl, 3 EL Kapern, 6 Stängel Petersilie, 3 Knoblauchzehen, 2 Fleischtomaten, 2 Flaschentomaten, 2 Strauchtomaten, 12 Kirschtomaten, Salz, Pfeffer, 4 EL Olivenöl, 3 EL Balsamicoessig.

**Zubereitung:** Mandeln ohne Fett anrösten, hacken.



**Tomaten schnell zubereitet: Öl in die Form geben, Tomatenstücke einlegen, mit Mozzarella bedecken, würzen und gratinieren.** Foto: picture-alliance/dpa/Stockfood

Toast in gleichmäßige Würfel schneiden, in Olivenöl braten. Kapern mitbraten.

Petersilie und geschälten Knoblauch hacken. Alle Tomaten in dünne Scheiben schneiden, fächerartig anrichten. Salzen, pfeffern, mit Olivenöl und Balsamico beträufeln. Mandeln, Toastmix, Petersilie und Knoblauch



Foto: picture-alliance/united-archives

### Bohnen-Tomaten-Salat

**Zutaten (für 4 Personen):** 300 g grüne Bohnen, Salz, 4 Tomaten, 200 g Ziegenkäse, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Thymianblättchen, 1/2 Bund Schnittlauch, 3 EL Essig, 5 EL Olivenöl, Pfeffer.

**Zubereitung:** Bohnen 8 min in gesalzenem Wasser kochen, abschrecken, in 2 cm große Stücke schneiden. Tomaten brühen, häuten, achteln, Kerne entfernen. Fruchtfleisch würfeln, mit Bohnen mischen. Aus Essig, Öl, gehacktem Knoblauch, gewürfelter Schalotte, Salz und Pfeffer Sauce rühren, über Bohnen und Tomaten geben. Gehackte Kräuter und gewürfelten Käse unterheben.

### Gefüllte Tomaten

**Zutaten (für 6 Personen):** 12 große Tomaten, Salz, Pfeffer, 400 g Champignons, 125 g Butter, 1 Zwiebel, 2 EL Frischkäse, 10 Stängel Petersilie, 50 g fein geriebener Parmesan mit 50 g Semmelbröseln gemischt.

**Zubereitung:** Deckel von Tomaten schneiden, Tomaten aushöhlen, salzen, pfeffern. Tomatendeckel, Pilze und Zwiebel hacken, in 2 EL Butter dünsten, einkochen, Frischkäse, gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer zugeben, in Tomaten füllen. Parmesan darauf setzen, mit etwas Butter beträufeln, in Butter garen.

### Tomatensuppe

**Zutaten (für 4 Portionen):** 2 kg Tomaten, 2 Paprika, 4 Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 1 TL Rosmarin, 5 EL Olivenöl, 125 ml Rotwein, 200 ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, 60 g Parmesan.

**Zubereitung:** Tomaten und Paprika klein schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen, würfeln, in Öl dünsten, Paprika zugeben. Mit Wein ablöschen, Tomaten und Rosmarin zugeben. 45 min garen. Bei Bedarf Brühe zugeben. Suppe anpürieren, salzen, pfeffern. Parmesan darüber hobeln.