



Gebackener Tomatensalat mit Schalotten

raffiniert mit Portwein und Cranberry Crema Balsamica Essig abgeschmeckt.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Tomaten
(sollten richtig reif und aromatisch sein, gut geeignet sind Rispen- oder Eiertomaten)
- 250 gr Schalotten
- 2 EL Olivenöl
- 250 ml Portwein
- Salz
- Pfeffer
- 2 TL Vanillezucker (nach Geschmack)
- 2 EL Nussöl (Haselnuss, Walnuss)
- 3 EL Cranberry Crema Balsamica / Himbeer Aperitif Essig

Zubereitung:

Die Tomaten waschen und vierteln, Kerne entfernen. Mit 1 EL Olivenöl eine Auflaufform einfetten, Tomaten hineinsetzen, sie sollten nebeneinander liegen - alternativ ein Backblech verwenden.

Im Backrohr bei 180°C 20-30 Minuten backen. Die Haut sollte sich anschließend abziehen lassen.

Haut entfernen und Tomaten in eine Salatschüssel geben oder auf einer Platte verteilen. Wenn die Stücke zu groß erscheinen, eventuell noch einmal halbieren.

Während die Tomaten im Backrohr sind, die Schalotten schälen und je nach Größe zerteilen oder halbieren/viertel. Im restlichen Olivenöl anbraten. Zucker dazugeben, kurz mitbraten, damit der Zucker sich gut verteilt und leicht karamellisieren kann.

Mit Portwein ablöschen und ca. 10 Minuten einkochen lassen, dann die Schalotten mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Nussöl und Balsamessig mischen und über die Tomaten geben. Schalotten darüber verteilen.

Schmeckt gut mit frischem Weißbrot zu gegrilltem Fleisch oder Käse, kann auch als Vorspeise eingesetzt werden.