

Geschmorte Tomaten mit Feta und Kräuteröl

Zutaten für die Tomaten (für 4 Personen):

- 1 Bio-Zitrone
- 1 kg bunte kleine Tomaten
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- 3 Zehen Knoblauch
- 4 Zweige Thymian
- Salz
- Pfeffer

Die Zitronenschale mit einem Sparschäler abtrennen (Vorsicht, die weiße Schicht ist bitter). Pro Person 2 Tomaten vierteln und in einer kleinen Schüssel mit Salz und Pfeffer würzen. Für später beiseitestellen. Die restlichen Tomaten in einer großen Pfanne in Olivenöl anbraten und mit Zucker, Salz sowie Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehen abziehen und mit Thymianzweigen und Zitronenschale in die Pfanne geben. Mit Deckel bei mittlerer Hitze 7-10 Minuten schmoren, bis die Schalen leicht aufplatzen. Vom Herd nehmen und bis zum Servieren ziehen lassen.

Zutaten für das Kräuteröl:

- 1 rote Zwiebel
- 2 milde rote Peperoni
- 2 Handvoll Gartenkräuter
- 100 ml Olivenöl
- 1 TL Zucker
- Salz
- Pfeffer

Die Zwiebel abziehen, Peperoni putzen und entkernen. Beides fein würfeln, die Zitrone (von den Schmor-Tomaten) auspressen und alles zusammen in eine Schüssel geben. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und ein paar Blättchen für die Garnitur beiseitelegen. Mit dem Olivenöl in einen Rührbecher füllen, nicht zu fein pürieren und in die Schüssel geben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten zum Servieren:

- 1 Ciabatta
- alternativ: Baguette
- 2 Zehen Knoblauch
- 400 g Feta
- 100 g Mandeln

Das Brot schräg in Scheiben schneiden, im Toaster goldbraun rösten und mit einer halbierten Knoblauchzehe über die Oberfläche streichen. Die geschmorte Tomaten mittig auf eine große Platte setzen. Den Feta grob zerbröckeln und mit den frischen Tomaten darauf verteilen. Alles großzügig mit Kräuteröl benetzen und mit den zurückgelegten Kräutern und Mandeln garnieren. Das Brot dazu servieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 13.04.2021

Koch/Köchin: Elli Neubert

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen