

Tomaten-Concassée mit Kräuter-Frischkäse-Creme

Zutaten für die Frischkäse-Creme (für 6-8 Portionen):

- 2 Packungen Frischkäse
- je 2-3 Zweige Bohnenkraut und Estragon
- 1 Zweig Rosmarin
- 4-5 Radieschen
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 3 EL Olivenöl

Kräuter säubern und sehr fein hacken. Radieschen ebenfalls säubern und in feine Scheiben oder Stifte schneiden. Frischkäse mit Kräutern und Olivenöl verrühren, anschließend mit Salz, Zitronenabrieb und etwas Zucker abschmecken. Zum Schluss die Radieschen unterheben.

Zutaten für das Tomaten-Concassée:

- 5 große (z.B. Ochsenherz oder Vierländer Krause) Fleischtomaten
- 1 Bund Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- Zucker

Tomaten säubern, Stielansätze herausschneiden, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Das Tomatenfleisch würfeln und mit Olivenöl, Pfeffer, Zucker und Salz würzen. Basilikumblätter von den Stielen zupfen, in Stücke oder Streifen schneiden, dann mit den Tomaten vermengen.

Weitere Zutaten und Anrichten:

- einige Scheiben Schwarzbrot
- etwas Honig
- zum Anrichten: Radieschen

Schwarzbrotsscheiben in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und anschließend mit etwas Honig bestreichen.

Zu Anrichten die Brotscheiben auf Teller legen und mit jeweils 1-2 EL Frischkäsecreme bestreichen. Darüber reichlich Tomatenwürfel streuen. Alternativ das Tomaten-Concassée neben den Frischkäse-Brotten anrichten. Mit Radieschen und nach Belieben einigen Basilikumblättern garnieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 05.08.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

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