

Zutaten

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 6 reife Tomaten
- 1TL Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt, 1 Thymianzweig, evt. Oregano
- 1EL brauner Zucker, Salz, Pfeffer, Olivenöl

Saucen Dips Marinaden Gewürze, Beilage

Würzige Tomaten

Entdecke unser Rezept für würzige Tomaten mit frischen Kräutern. Lass dich inspirieren und koche mit uns bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Rucola zum Garnieren
2. Die Tomaten vierteln und das Innere rausschneiden und aufheben. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. In Olivenöl andünsten. Den braunen Zucker dazugeben und leicht karamellisieren. Das
3. Tomatenmark dazugeben und mit anbraten. Jetzt das Tomateninnere hinzugeben, ebenso den Thymian und Lorbeer. Alles stark einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und die Tomatenfilets dazugeben. Ziehen lassen und nochmals abschmecken. Die Ravioli in reichlich kochendes Salzwasser geben und 2- 3 Minuten kochen. Rausnehmen und in eine Pfanne geben. Mit den würzigen Tomaten durchschwenken und auf einem Teller anrichten. Mit Rucola garnieren.