



Zutaten

- 100 g Rucola
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL weißer Balsamicoessig
- 1 EL Gemüsebrühe
- Zucker, Salz, Pfeffer
- 2 Schalotten
- 250 g Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker
- 1 kleine Chilischote

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Tomaten-Chili-Kompott

Entdecken Sie unser würziges Tomaten-Chili-Kompott. Perfekt für Ihre Fischgerichte! Jetzt ausprobieren und genießen bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Den Rucolasalat putzen, waschen und trockenschleudern. Aus dem Olivenöl, dem weißen Balsamicoessig und der Gemüsebrühe ein Dressing herstellen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Bei Bedarf den Salat mit dem Dressing marinieren. Mit Parmesanspänen und Balsamico Creme garnieren.
2. Die Tomaten einschneiden und in kochendem Wasser kurz blanchieren, anschließend in kaltem Wasser abschrecken. Die Haut abziehen und die Tomaten halbieren.
3. Die Schalotten, die fein gehackte Chilischote (ohne Kerne) und den gehakten Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen. Die Tomaten dazugeben und für ca. 30-40 Minuten einkochen lassen, bis ein Kompott entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.