



Das Event mit Nährwert...

Rezepte von DINNER-Rennern für DINNER-Renner

Tomaten-Confit mit Backkartoffeln

Für 6 Personen

von Uta
aus Frankfurt

Vorbereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten

- 1,5 Kilo Eiertomaten
- 4 EL Olivenöl
- 4 EL Puderzucker
- 4 Knoblauchzehen
- 10 Zweige Thymian
- 16 Blatt Basilikum
- 2 TL Salz
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 9 mittelgroße Kartoffeln

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und mit Schale ca. 20 Minuten zu Pellkartoffeln kochen. Anschließend halbieren und mit der Schnittstelle nach unten auf ein geöltes Backblech geben. Für ca. 15 Minuten bei 220 Grad im Backofen fertig garen und danach warm stellen.

Tomaten waschen, enthäuten, halbieren und entkernen.

4 EL Puderzucker und 4 EL Olivenöl in eine Auflaufform geben und bei 220 Grad im Backofen karamellisieren.

Thymian waschen, trocknen und die gezupften Blätter mit 2 TL Salz, 1 TL Pfeffer und den grob zerkleinerten Knoblauchzehen in einen Mörser zu einer Paste verarbeiten.

Tomatenhälften auf das Karamell legen, die Gewürzpaste darauf verteilen und für ca. 20 Minuten bei 180 Grad in den Backofen geben.

Anschließend vorsichtig durchmengen, mit Zitronensaft würzen und abschmecken.

Basilikum, waschen, trocknen und in feine Streifen schneiden.

Pro Person drei Kartoffelhälften anrichten, das Tomaten-Confit drüber geben und mit den Basilikumstreifen garnieren.

Das Tomaten-Confit passt ebenfalls wunderbar zu Gnocci, Nudeln, als Beilage zu Kurzgebratenem oder auch einfach zu frischem Brot.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!

