

Tomatentartar

Tartare de tomates



Zutaten für 3-4 Personen:

3 Tomaten

1 Knoblauchzehe

1 EL Basilikum (feinst gehackt)

40-50 g Schafskäse (Feta, feinst gewürfelt)

1 Msp Salz

Pfeffer aus der Mühle

eine Prise Zucker

Saft einer halben Zitrone

2 EL bestes Olivenöl

1. Tomaten waschen, abtrocknen, vierteln und entkernen. Dann fein würfeln.

2. Basilikum sehr fein hacken. Den Schafskäse feinstmöglich würfeln.

3. Eine mittlere Schüssel kräftig mit Knoblauch ausreiben.

4. Salz, Pfeffer aus der Mühle, eine Prise Zucker und den Zitronensaft in der Schüssel verrühren und dann mit dem Olivenöl vermengen.

5. Tomatenwürfel, Basilikum und den Schafskäse vorsichtig mit dem Dressing in der Schüssel vermengen. Ziehen lassen.

Hinweise:

Das Bild zeigt Tomatentartar von Traiteur Monsieur Bério, Saint-Tropez, April 2004.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 120 min, Grundrezepte, Beilagen, Garnituren, Salate, vegetarisch, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023