



B E A N S

. w i r k o c h e n

der Aperitif 2

Getrocknete Tomaten mit Ziegenkäse

Rezept fuer 8 Personen zum Aperitif oder Beilage

12 Tomaten
Olivenöl zum Beträufeln
4 Rosmarinzweige
8 Thymianzweige
4 Knoblauchzehen
200 g Ziegenkäse z.B. Tendre Büche
Puderzucker zum Bestäuben
Backblech

Tomaten kreuzweise einschneiden. In kochendes Wasser tauchen um die Haut zu lösen. Eiskalt abschrecken und die Haut abziehen. Vierteln und entkernen. Die Fruchtfleischviertel auf einem Blech verteilen.

Ofen auf 100 Grad vorheizen, Öl auf die Tomaten geben. Thymian und Rosmarin direkt auf die Tomaten zupfen. Alles mit Puderzucker bestäuben. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1 Std. in der Ofenmitte trocknen.

Zum servieren Knoblauch feine Scheiben, Käse in Stücke schneiden und auf die Tomaten verteilen. Nochmals 5 Min. in den Ofen. Herausnehmen mit Öl und Kräuter nochmals garnieren.