

Für 2 Personen

- 150 g halbierte Kirschtomaten
- 50 g Olivenöl (kalt gepresst)
- 25 ml Tomatenssig
- 20 g Rohrzucker
- 250 ml Tomatensauce
- 1/2 Knoblauchzehe,
fein geschnitten
- 1 Schalotte,
fein geschnitten
- 1 TL gezupfter Thymian
- 1 TL gezupfter Rosmarin,
fein geschnitten
- 1 TL Basilikum,
nudelig geschnitten
- 1 TL grobes Meersalz
Pfeffer (aus der Mühle)
- 2 Ciabattabrote

Kirschtomatensmelange

KIRSCHTOMATENMELANGE

- 1 Bis auf die Kirschtomaten und das Olivenöl alle Zutaten in einen Topf geben und auf 40 °C erhitzen. Den Topf von der Hitze nehmen und die Kirschtomaten sowie das Olivenöl zufügen.
- 2 Dazu reichen Sie Ciabattabrot. Am besten schmeckt das Brot, wenn Sie es bei 200 °C ca. 3–5 Minuten knusprig backen.

Alexandro Pape
Hotel & Restaurant Fährhaus, 25980 Sylt

