

Rezept

Tomatensalat mit Gorgonzolacreme

Ein Rezept von Tomatensalat mit Gorgonzolacreme, am 20.04.2024

Zutaten

500 g kleine bunte Tomaten (oder Kirschtomaten)	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer aus der Mühle
1 kleiner Radicchio	1 Bund Rucola
100 ml fettarme Milch (1,5 % Fett)	70 g Gorgonzola
100 g Eiweiß-Abendbrot (in Scheiben)	3 EL Aceto balsamico
1 flache Auflaufform	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Tomaten waschen, halbieren und mit den Rundungen nach unten in die Form legen. Mit dem Öl beträufeln, salzen und pfeffern und im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. garen.

2. Radicchio und Rucola putzen, waschen, gut trocken schleudern und klein schneiden. Dabei den harten Mittelstrunk beim Radicchio und die groben Stiele beim Rucola entfernen.

3. Die Milch mit dem Gorgonzola in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Brotscheiben toasten und in Würfel schneiden.

4. Radicchio und Rucola auf Teller verteilen und das Dressing darübergerben. Die Tomaten dazu geben, mit dem Essig beträufeln und mit den Brotwürfeln bestreuen.