

Rezept

Marinierte Raclette-Tomaten

Ein Rezept von Marinierte Raclette-Tomaten, am 27.04.2024

Zutaten

1 Bund Basilikum	2 Knoblauchzehen
1 Stück junger Ingwer (2 cm lang)	1 Frühlingszwiebel
4 EL Olivenöl	2 TL flüssiger Honig
1/2 TL Chiliflocken	Salz
500 g Datteltomaten (nicht zu klein)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal, 10 g F, 2 g EW, 7 g KH

Zubereitung

1. Die Basilikumblättchen von den Stängeln zupfen, fein hacken. Den Knoblauch und den Ingwer schälen, den Ingwer klein würfeln. Knoblauch und Ingwer durch die Presse zum Basilikum drücken. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen, sehr fein hacken und mit dem Öl zum Basilikum geben. Die Würzmischung mit dem Honig, den Chiliflocken und Salz würzen.
2. Die Tomaten waschen, der Länge nach halbieren und gründlich mit der Würzmischung vermengen. Abgedeckt mindestens 1 Std. bei Raumtemperatur ziehen lassen.
3. Die Tomaten mit den Schnittflächen nach unten auf der heißen Grillplatte ca. 8 Min. braten, bis sie leicht gebräunt sind. Perfekt dazu passt geschmolzener Käse aus dem Pfännchen.