Rezept

Tomaten mit Korianderpaste

Ein Rezept von Tomaten mit Korianderpaste, am 12.10.2024

Zutaten

600 g	Fleischtomaten
3 EL	Walnusskerne
1 Bund	Koriandergrün
6 EL	Olivenöl
	Salz
200 g	Schafkäse (Feta)
1	Knoblauchzehe
1 EL	Zitronensaft
1 Msp.	Kreuzkümmelpulver
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und achteln, dabei die Stielansätze entfernen. Schafkäse zerbröseln und auf einer Platte aufhäufen. Tomaten um den Schafkäse anrichten.

---

2. Die Walnüsse grob hacken, Knoblauch schälen und hacken. Koriandergrün waschen, trocknen und grob zerschneiden. Alles mit Zitronensaft und Öl pürieren. Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken und über die Tomaten träufeln.