

■ BACKTOMATEN MIT FETA-OLIVENFÜLLUNG AN FRITTIERTEM RUCOLA UND KNUSPRIGEN KARTOFFELWÜRFELN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN ZUBEREITUNG

4 große Tomaten
120 g schwarze,
entsteinte Oliven
2 Zehen frischen Knoblauch
500 g Kartoffeln
300 g Feta
50 g Butter
1 Bund frischer Basilikum
5 Bund Rucola
1/2 l frittierfähiges Öl
Salz, Pfeffer aus der Mühle,
Aceto Balsamico
50 g Muskat

- Die Tomaten waschen, halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel ausschaben.
- Den Feta in kleine Stücke schneiden, die Oliven halbieren. Mit gehacktem Basilikum und der Hälfte des kleingewürfeltem Knoblauchs würzen, alles vermengen und in die ausgehöhlten Tomaten füllen. Auf ein Backblech geben.
- Die geschälten Kartoffeln in circa 1cm lange und breite Würfel schneiden und eine Minute in kochendem Salzwasser blanchieren. Danach abgießen und ausdampfen lassen. Mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Knoblauch sowie Muskat würzen. Danach flach auf ein weiteres Backblech geben und mit zerlassener Butter bestreichen.
- Die Würfelkartoffeln zusammen mit den Tomaten bei circa 180° C 15 Minuten im Backofen goldbraun backen.
- Fritteuse oder einen breiten Topf mit dem Öl erhitzen. Den Rucola (nur wenn nötig waschen) in dem circa 200° C heißen Öl circa 1/2 Minute frittieren (Vorsicht beim Frittieren, bei Nässe spritzt das Fett!) und mit einem Drahtlöffel rasch herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit Salz, Pfeffer sowie einem Schuss Aceto Balsamico nach Belieben würzen.
- Beim Anrichten den frittierten Rucola auf dem Teller flach verteilen, die knusprigen Kartoffelwürfel in zwei Häufchen anordnen und jeweils eine gefüllte Tomate in die Mitte des Tellers platzieren.

Guten Appetit!

