

Karamellisierte Tomaten

Anzahl Personen: -

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Warte-/Ofenzeiten: -

Stück: 20-30



*... sehr besonders, ein
tomatiger und knuspriger
Liebesapfel*

Zutaten:

70g Zucker

200g Minitomaten

30g Nüsse (gehackt oder ganz)

Zubereitung:

1. Die Nüsse hacken, wenn ganze Nüsse verwendet werden, in eine kleine Schale geben.
2. Die Tomaten waschen, trocknen und auf Zahnstocher piksen. Dabei darauf achten, dass die Tomaten nicht durchgestochen werden.
3. Den Zucker in eine nicht beschichtete Pfanne oder in einen Topf geben, bei mittlerer Temperatur langsam schmelzen. Den Karamell erst rühren, wenn er schon fast geschmolzen ist Farbe angenommen hat. Der Zucker sollte sich ganz aufgelöst haben.
4. Wenn der Karamell fertig ist, die Tomaten mit dem unteren Drittel eintauchen und sofort in den gehackten Nüssen wälzen.

Tipps und Hinweise:

Wichtig ist, dass die Tomaten nicht durchstochen werden, weil der Tomatensaft den Karamell sonst sehr schnell aufweicht.

Es können quasi alle Nüsse verwendet werden, da ist der Geschmack entscheidend. Auch gesalzene schmecken ganz wunderbar, weil das Salz nochmal mit der Süße des Karamells und der Säure der Tomate spielt.

Die Herstellung des Karamells ist etwas tricky, aber mit etwas Geduld und nicht zu großer Hitze sollte es gut gelingen.

Die Tomaten bleiben mit dem Karamell gut 12 Stunden knackig. Damit eignen sie sich auch sehr gut um sie morgens vorzubereiten, wenn man abends Gäste erwartet.

Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit



Gefunden bei: www.eat-and-enjoy.de