AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	Sommer	Italien

WARMER TOMATENSALAT



Rezept: Albi Von Felten, Erlinsbach - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die gerösteten Schweinefettwürfel Lardo und der Geissfrischkäse geben dem Tomatensalat ein köstliches Bouquet. Als Vorspeise oder Hauptspeise mit getoastetem Baguette.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Tomaten, klein, gemischt	1 dl	Salatsauce, italienische
200 g	Geissfrischkäse	1 Pr	Puderzucker
1 Bd	Basilikum	2 Sch	Baguette, getoastetes
100 g	Lardo		Fleur de sel
60 g	Rucola		Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Tomaten in Schnitze schneiden, mit Fleur de sel und etwas Puderzucker marinieren.
2. Den sich bildenden Tomatenfond zur Salatsauce geben. Geissfrischkäse grob rupfen, Basilikum in feine Streifen schneiden. Lardowürfelchen in der Pfanne kurz knusprig braten und auf einen Teller legen. In derselben Pfanne, ohne sie auszuwischen, kurz die Tomatenschnitze schwenken, Basilikum ganz kurz dazugeben.
3. Rucolasalat auf Teller verteilen, Tomaten dazugeben, den Geisskäse rundum legen.
4. Die heissen Lardowürfel über die warmen Tomaten geben, pfeffern. Mit der Salatsauce beträufeln und mit getoastetem Baguette servieren.