TOMATEN HÄUTEN



Autor: Buch Nr. 20

KURZ VORGESTELLT

Gerichte mit Tomaten ohne Haut sind feiner. Das Abziehen, so nennen es die Fachleute, der Haut lohnt sich!

INFORMATIONEN

Die Tomaten auf der Unterseite mit einem scharfen Messer kreuzförmig einritzen. Mit kochendem Wasser übergiessen. Nach 30 Sek. herausnehmen und abschrecken. Jetzt lässt sich die Haut ganz leicht abziehen.

DATEN

Siehe auch Auberginenpüree