Tomates à la provençale

Kategorie:	10) Beilagen/Gemüse	Vorbereitungszeit:	0:00
Rezept Nr	713	Garzeiten:	0:00
Portionen:	4	Jahreszeit:	Sommer/He

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Tomaten	4	Stück	z.B. Ochsenherzen	
Knoblauchzehen	2	Stück		
Petersilie	0,5	Bund		
Salz/Pfeffer				
Olivenöl	2	EL		
Semmelbrösel				

Zubereitung

1. Die Tomaten quer halbieren und entkernen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten auf ihrer Schnittseite anbraten. Auf lebhaftem Feuer braten bis der Saft anfängt zu karamelisieren und die Tomaten Farbe annehmen.

2. Umdrehen und auf jede Tomate eine Mischung aus kleingehacktem Knoblauch und
Petersilie geben, salzen, pfeffern und mit Semmelbröseln bestreuen. So lange weiter braten bis die Tomaten in sich zusammenfallen und fast wie eingemachtt sind (confites).

In dieser Form sind sie eine wunderbare Beilage zu gebratenem oder gegrillten Fleisch, insbesondere Lamm.

Traditionell wurden in der Provence dann jedoch noch Spiegeleier darüber geschlagen und die Tomaten als eigener Gang. serviert (aus "La Provence gourmande de Jean Giono").:

Kurz bevor die Tomaten fertig sind, die Temperatur mindern, pro Person 1 Spiegelei über die Tomaten schlagen, nochmals leicht salzen und pfeffern und die Pfanne mit einem Deckel verschließen. Nach knapp 5 Minuten müssten die Eier gar sein.

© ea für

arbovin geschmacksachen

erbs

Notizen

© ea für