



sister
MAG



REZEPT

REZEPTTITEL

**Vollkorn-Ricotta-Tarte mit
bunten & wilden Tomaten**

FÜR

1 Tarte



AUS DEM FEATURE

Tolles mit Tomaten

KONTRIBUTOR

Sophia Schillik
www.cucinapiccina.de

SISTERMAG
N°26

ZUTATEN

Teig:

150 g Vollkornmehl (plus Mehl für die
Arbeitsfläche)

80 g kalte Butter, gewürfelt

1/2 TL Salz

60-70 ml kaltes Wasser

Füllung:

400 g Ricotta

Fleur de Sel, frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

2 EL Mehl

2 Eier, verschlagen

150 g Crème fraîche

90 g Parmesan, fein gerieben

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech darin anwärmen. (Tipp: So wird der Teig knuspriger.)
2. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche häufen, Salz hinzufügen und vermischen. Butter in kleinen Stücken darüber geben. Alles unter Zugabe von kaltem Wasser rasch zu einem Mürbeteig verkneten.
3. Den Teig zu einer Kugel formen, mit den Händen flach drücken und in Klarsichtfolie wickeln. Für mindestens 1 Stunde kalt stellen.
4. Ricotta in eine Schüssel geben und mit Salz, schwarzem Pfeffer und Zitronenabrieb würzen. Mehl, Eier, Crème fraîche und Parmesan unter die Ricottamasse heben, alles gut miteinander vermischen.
5. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf die Größe der Form ausrollen. Die Back-



FORTSETZUNG

Belag:

bunte Tomatensorten nach Wahl

Olivenöl

Fleur de Sel

1 Tarteform mit gewelltem Rand

form damit auskleiden, dabei den Teig am Rand hochziehen und die Ränder gut andrücken. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Noch einmal 30 Minuten kaltstellen.

6. Die Tarte aus dem Kühlschrank nehmen. Den Boden mit Hülsenfrüchten oder Blindbackerbsen bedecken. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten blind backen. Herausnehmen und kurz auskühlen lassen. Blindbackerbsen entfernen.
7. Die Ricottamischung auf dem Teig verteilen und glattstreichen. Zurück in den Ofen schieben und etwa 30 Minuten fertig backen, bis die Ricottamasse schön aufgegangen ist. Eventuell nach der Hälfte der Zeit mit etwas Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu sehr bräunt.
8. Die Tomaten waschen und trocken tupfen. Je nach Größe und Belieben halbieren, vierteln oder ganz lassen. Die Tarte damit belegen. Mit etwas Öl beträufeln und mit Salz bestreuen.



REZEPT



REZEPTTITEL

FÜR

Eingelegte Gewürz-Kirschtomaten mit Mandeln und Oliven

4 Personen

AUS DEM FEATURE

KONTRIBUTOR

SISTERMAG
N°26

Tolles mit Tomaten

Sophia Schillik

www.cucinapiccina.de

ZUTATEN

800 g Kirschtomaten (rot und gelb)

Saft von 1 Zitrone

3 Zweige Rosmarin

ó TL Fenchelsaat

ó TL Koriandersaat

4 grüne Kardamomkapseln

4 Gewürznelken

400 g Zucker

Für die Füllung:

Mandelkerne

schwarze Oliven (ohne Stein)

Außerdem:

250 g Feta, gewürfelt

frische Rosmarinzwige

ó Sardellen

6 Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG

1. Die Tomaten waschen und trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer kreuzweise einritzen. Einen Topf mit Wasser erhitzen, eine Schüssel mit Eiswasser füllen. Die Tomaten ca. 10 Sekunden ins kochende Wasser tauchen und sofort im Eiswasser abschrecken.
2. Abgießen, etwas auskühlen lassen, dann vorsichtig häuten. 300 ml Wasser mit dem Saft der Zitrone vermischen und die Tomaten ca. 15 Minuten darin ziehen lassen, damit sie fester werden und nicht so schnell auseinanderfallen. Die Tomatenkerne behutsam herausdrücken. Für weitere 30 Minuten im Zitronenwasser ziehen lassen.
3. In der Zwischenzeit 700 ml Wasser mit Rosmarin, den Gewürzen sowie dem Zucker in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Die Hitze etwas herunterschalten und alles ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze einköcheln lassen.



FORTSETZUNG

4. Die Tomaten aus dem Zitronenwasser nehmen. Eine kleine Öffnung in das Fruchtfleisch schneiden.
5. Die Tomaten mit Mandeln und Oliven füllen. Sirup auf zwei kleine Töpfe verteilen. Die gefüllten Tomaten getrennt (jeweils nur mit Mandeln bzw. nur mit Oliven) ca. 4 Minuten in den Gewürzsirup legen und auf kleiner Flamme darin ziehen lassen.
6. Vom Herd ziehen und abkühlen lassen, aus dem Sirup heben. (Alternativ kann man die Tomaten auch nacheinander im Sirup ziehen lassen, erst jene mit Mandeln, dann jene mit Oliven.) Den Sirup weiter einkochen lassen, bis er dickflüssig ist.
7. Die Tomaten abwechselnd mit Fetawürfeln und Rosmarinzweigen in sterilisierte Gläser schichten.
8. Wer mag, fügt den Tomaten mit Oliven noch ein paar Knoblauchzehen und Sardellenfilets hinzu.
9. Für das süße Kompott die Tomaten mit Mandeln mit dem Gewürzsirup auffüllen, für die etwas pikantere Variante die Tomaten mit Oliven (und Sardellen) mit Olivenöl aufgießen.
10. Abkühlen lassen und gut verschließen. Schmeckt toll zu gegrilltem Fleisch, die süße Variante mit dem Gewürzsirup zu Käse, die pikantere Variante mit Öl über Pasta oder einen knackigen Tomaten-Gurken-Salat geträufelt.



sister
MAG



REZEPT



REZEPTTITEL

Gebackene Roma-Tomaten mit Haselnussöl und Tomatenmarmelade

dazu rotes Quinoa mit Parmaschinken, Nektarinen und Ziegenkäse

FÜR

4 Personen

AUS DEM FEATURE

Tolles mit Tomaten

KONTRIBUTOR

Sophia Schillik

www.cucinapiccina.de

SISTERMAG

N°26

ZUTATEN

Für die Tomaten:

700 g Roma-Tomaten

4 EL Haselnussöl

4 EL Tomatenmarmelade (siehe
Rezept)

Salz

2 getrocknete Chilischoten, gemörsert

Saft von 1 Zitrone

Außerdem:

150 g rotes Quinoa

4 kleine Taler Ziegenfrischkäse (ohne
Rinde)

2 TL Akazienhonig

2 EL Hirsekeimlinge (alternativ Sesam)

2 Nektarinen (alternativ Pfirsiche)

8 Scheiben Parmaschinken

frische Basilikumblätter

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Die Tomaten von den Rispen zupfen, waschen, trocken tupfen und halbieren. Mit der Schnittseite nach oben in eine ofenfeste Form legen, so dass sie nicht umkippen können. Haselnussöl mit Tomatenmarmelade, etwas Salz und Chili vermischen und die Tomaten damit bestreichen.
3. Tomaten im Ofen ca. 15-20 Minuten backen, dabei nach der Hälfte der Zeit noch einmal mit der Marinade bestreichen. Restliche Marinade mit dem Zitronensaft vermischen und als Dressing für später beiseite stellen.
4. Das Quinoa nach Packungsanweisung garen. Abtropfen und warm stellen.
5. Die Ziegenkäsetaler mit einem Bindfaden oder einem scharfen Messer horizontal halbieren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech set-



FORTSETZUNG

zen, mit etwas Honig beträufeln und mit den Hirsekeimlingen bestreuen. Zu den Tomaten in den Ofen schieben und darin in ca. 5-10 Minuten goldbraun backen.

6. Die Nektarinen oder Pfirsiche waschen, trocken tupfen und in Spalten schneiden.
7. Die Tomaten aus dem Ofen nehmen, eventuell noch einmal mit Salz und Chili würzen.
8. Quinoa auf Teller verteilen, je zwei Ziegenkäsetaler, zwei Scheiben Parmaschinken und ein paar Nektarinenspalten darauf setzen. Die heißen Ofentomaten darauf verteilen, alles mit
9. Basilikumblättern garnieren. Das Dressing dazu reichen.



sister
MAG



REZEPT



REZEPTTITEL

Tomatenmarmelade

FÜR

1 Glas

AUS DEM FEATURE

Tolles mit Tomaten

KONTRIBUTOR

Sophia Schillik
www.cucinapiccina.de

SISTERMAG
N°26

ZUTATEN

500 g Tomaten

1 TL Chiliflocken

Saft von 1 Zitrone

1 Prise Salz

500 g Gelierzucker 1:1

ZUBEREITUNG

1. Die Tomaten in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen.
2. Abgießen, abkühlen lassen und enthäuten. Halbieren und entkernen. Das Tomatenfruchtfleisch grob hacken.
3. In einem schweren Topf Tomaten, Zitronensaft, Salz und Chili miteinander vermischen und zum Kochen bringen.
4. Die Hitze herunterschalten, alles ca. 6-8 Minuten köcheln lassen, bis die Tomaten zerfallen, dabei etwas Wasser oder Tomatensaft hinzufügen, wenn die Flüssigkeit zu sehr verdampft.
5. Zucker hinzufügen und unter Rühren vorsichtig erhitzen, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Die Temperatur noch einmal hochschalten und den Topfinhalt aufwallen lassen.
6. Ca. 5 Minuten sprudelnd kochen, bis er dick ist



FORTSETZUNG

und die Tomatenmarmelade zu glänzen beginnt. Zwischendurch immer wieder umrühren, damit die Marmelade nicht anbrennt.

7. Den Topf vom Herd nehmen, Gelierprobe machen.
8. Die fertige Marmelade in saubere, sterilisierte Gläser füllen. Gut verschließen. An einem kühlen, dunklen Ort oder im Kühlschrank aufbewahren.