

# Sommersalat, gefüllte Kirschtomaten, Pesto, Brot-Chip

## Für zwei Personen

### Für den Salat:

50 g Salat Tricolor	2 Flaschentomaten	$\frac{1}{2}$ säuerlichen Apfel
10 helle Weintrauben	$\frac{1}{2}$ Granatapfel	2 Zitronen, Saft
50 g Schafskäse	1 TL m.-scharfer Senf	3 EL Honig
3 EL Himbeeressig	6 EL Olivenöl	100 g Walnüsse
4 EL getrock. Rosinen	2 EL Zucker	Salz, Pfeffer

### Für die Kirschtomaten:

10 Kirschtomaten	1 Chilischote	1 Zitrone, Abrieb
100 g Schafskäse	50 g Sahne	1-2 Zweige Majoran
1-2 Zweige Thymian	10 Blätter Basilikum	Piment d'Espelette
geräuch. Paprikapulver	getrock. Chili	Salz, Pfeffer

### Für das Pesto:

10 g Babyspinat	1 Bund Basilikum	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb, Saft	50 g Parmesan
25 g Walnusskerne	25g Cashewnüsse	150 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für den Brot-Chip:

$\frac{1}{4}$ Laib Sauerteigbrot	2 Zweige Rosmarin	2 EL Olivenöl
----------------------------------	-------------------	---------------

## Für den Salat:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Salat putzen, waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke schneiden.

Walnüsse rösten, dann grob hacken.

Tomaten vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. Apfel vom Kerngehäuse befreien, in feine Stifte schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Weintrauben waschen und halbieren. Granatapfelkerne auslösen. Tomaten, Apfel, Granatapfelkerne und Rosinen vermengen.

Saft von zwei Zitronen in einem Topf mit Zucker aufkochen.

Eingekochten Sud mit Senf, Honig, Himbeeressig, Olivenöl und Salz zu einem Dressing vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat mit Tomaten-Apfel-Mischung vermengen, dann Dressing und Walnüsse zugeben und alles gut vermengen. Mit etwas Schafskäse bestreuen.

## Für die Kirschtomaten:

Kirschtomaten aushöhlen, mit Piment d'Espelette, Paprikapulver und etwas Salz würzen. Aus Schafskäse, Sahne, Zitronenabrieb, feingehackter Chili und etwas getrockneter Chili eine Creme anrühren. Mit Majoran, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten mithilfe eines Spritzbeutels oder kleinen Löffels füllen. Mit je einem Basilikumblatt garnieren.

## Für das Pesto:

Walnüsse und Cashews anrösten. Abkühlen lassen. Babyspinat kurz in heißem Wasser blanchieren, abschrecken und ausdrücken. Knoblauch abziehen. Saft einer halben Zitrone auspressen. Parmesan reiben.

Alle Zutaten in einen Mixer geben oder mit Hilfe eines Pürierstabs zu einem Pesto verarbeiten. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Brot-Chip:**

Vier sehr dünne Scheiben vom Sauerteigbrot abschneiden, auf ein Backblech legen und sehr dünn mit Olivenöl bestreichen. Mit Rosmarin belegen und 6-8 Minuten bei 180 Grad Umluft im Ofen backen.

Anita Groth am 03. Juni 2025