



Tomatencreme

300 g reife Tomaten
60 g Pinienkerne, geröstet
1 Knoblauchzehe
70 g Toastbrot, ohne Rinde
200 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer
Puderzucker

Zubereitung

1. Tomaten achteln, mit Salz, Pfeffer, Puderzucker würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Im Ofen bei 150 °C Heissluft weichschmoren.
2. Toastbrot würfeln und in Olivenöl knusprig frittieren. Durch ein Sieb abseihen.
3. Die weichen Tomaten zusammen mit den Pinienkernen und den knusprigen Brotwürfeln mixen. Langsam das noch leicht warme Olivenöl einmixen, bis eine homogene Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.