

Malte kocht

Erlebnis Kochen

Tomaten-Gurken-Kaltschale, geröstetes Bauernbaguette mit grüner Oliventapenade

Zutaten

Tomaten-Gurken-Kaltschale

380 g Tomaten
300 g Salatgurke
340 g rote Paprikaschoten
Salz, Pfeffer, Zucker
Rotweinessig
1 Knoblauchzehe
2 Broteisbeiben (Toastbrot)
etwas Chili
Olivenöl

Grüne Oliventapenade

500 g grüne Oliven, entkernt
50 g Pinienkerne, geröstet
1 TL Kapern
100 g getrocknete Tomaten
Olivenöl
Bauernbaguette
1 Knoblauchknolle/frisch
1 Bund Basilikum

So bereiten wir die *Tomaten-Gurken-Kaltschale* und die grüne Oliventapenade zu

Für die Tomaten-Gurken-Kaltschale

1. Die Tomaten waschen und vierteln. Die Salatgurken schälen, die Paprikaschoten waschen, vierteln, die Stielansätze, die weiße Trennwände und die Kerne entfernen. Gemüse in kleine Stücke schneiden. Broteisbeiben in etwas Wasser einweichen.
2. Eingeweichtes Brot ausdrücken und zusammen mit Tomaten, Salatgurken und Paprikaschoten mit einem Pürierstab pürieren. Olivenöl mit einrühren. Anschließend den Saft durch ein feines Sieb geben.
3. Die Knoblauchzehe fein hacken und mit einem Messer und etwas groben Salz zerreiben und zusammen mit der gehackten Chilischote einrühren.

Kaltschale mit Salz, Rotweinessig und Knoblauch abschmecken. Gut gekühlt servieren.

Für das geröstete Baguette und die Oliventapenade

1. Broteisbeiben mit einem Brotmesser etwas dicker abschneiden und auf dem Grill oder im Backofen **schnell** und **heiß** rösten.
2. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne etwas anrösten. Grob zerkleinern. Knoblauch schälen und auch grob mit einem Messer hacken.
3. Oliven, getrocknete Tomaten und die Kapern ebenfalls grob hacken.
4. Alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben. Etwas Olivenöl zugeben und mit einem Pürierstab zu einer Paste pürieren. Mit Salz und Basilikum abschmecken