

Rezept für 4 Personen

Hamburg, den 14. August 2018

Zutaten:

380 g Reismudeln gekocht

60 g Bio Olivenöl

4 Knoblauchzehen

2 mittlere Schalotten

½ Chili Schote

200 g bunte Kirschtomaten

100 g gelbe Tomberries

100 g rote Tomberries

Salz, Pfeffermühle

Garnitur:

1 Bund Bubikopf Basilikum

**Geschmolzene bunte Tomaten mit Reismudeln
und geriebenen Parmesan, Basilikum**

Zubereitung:

Die Reismudeln im Salzwasser al dente kochen.

Die Schalotten pellen und fein Würfeln. Knoblauchzehen pellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Chilischote fein hacken. Die Tomberries waschen, abtropfen und die größeren halbieren. Die bunten Kirschtomaten waschen, abtrocknen und schräg halbieren.

Die Schalotten Würfel, Knoblauch und Chilischote in Olivenöl anschwitzen, erst die bunten Kirschtomaten, dann die Tomberries zugeben und kurz anschwitzen. Alles mit Salz und Pfeffermühle würzen. Dann die Reismudeln zugeben alles durchschwenken und nochmals nachschmecken.

Tip: wenn keine Tomberries vorhanden, bunte Kirschtomaten nehmen

Anrichten:

Die Reismudeln mit den Tomaten auf tiefe, vorgewärmte Teller verteilen. Zum Schluss den frisch gehobelten Parmesan obenauf geben. Mit dem Bubikopf Basilikum garnieren.

Guten Appetit

Heinz O. Wehmann