

## 26 – Tomatenpaste als Brotaufstrich

### Hintergrund zum Rezept

Sehr gut als Vorspeise eines orientalischen Menüs geeignet! Ein Tipp vorab, um die richtige Konsistenz/Streichfähigkeit zu erhalten: Das Öl portionsweise dazugeben; auf keinen Fall zu flüssig machen. Die Tomatenpaste kann durchaus etwas schärfer sein als die Olivenpaste. Kleinere Portionen sollte man nicht machen, weil sich die Menge sonst nicht gut mit dem Pürierstab verarbeiten lässt.

### Zutaten für 8 Personen

- Eine Handvoll (ca. 15-18 Stück) getrockneter Tomaten (es gibt verschiedene: Sehr geschmacksintensive, fast schwarze und harte Tomaten und hellrote, kleine, süßliche Cherrytomaten. Am Besten von beiden Sorten was nehmen, z.B. 1/3 von den kleinen süßen Tomaten). Exzellent eignen sich auch die in Öl eingelegten getrockneten Tomaten.
- 200 g Schmand
- 1 - 2 Knoblauchzehen
- Frischer Origano (ggf. auch gekerbelt, getrocknet)
- Frische Petersilie (ggf. auch gekerbelt, getrocknet)
- ½ - 1 rote Chilischote, je nach Geschmack klein geschnitten
- Gutes Olivenöl (ca. 1-2 EL) oder, wenn vorhanden Senfö! Ggf. auch einen TL Senf dazu geben.
- 1 - 1 ½ Esslöffel Tomatenmark
- Ein Spritzer Zitrone oder Limonensaft
- Salz, Pfeffer
- Weißbrot, insbesondere Baguette, Fladenbrot oder Chiabata

### Zubereitung:

Getrocknete Tomaten in warmem Wasser ca. ½ Stunde einweichen, dann grob kleinschneiden. Wenn die getrockneten Tomaten in Öl eingelegt sind, kann man sie natürlich direkt verwenden. Frische Kräuter klein hacken. Schmand, getrocknete Tomaten, grob geschnittenen Knoblauch, Kräuter, klein geschnittene Chilischote, Tomatenmark und Öl zusammen in einem hohen Gefäß mit dem Handpürierstab zerkleinern und vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. nachwürzen. Kühl stellen und mit einer Kirschtomate als Verzierung oben drauf servieren.



K.M. – Stand: 29.5.2018

