



Salat mit Camone-Tomaten und mariniertem Feta

Die Camone-Tomate stammt aus Sardinien, typisch ist ihr grün gefärbter Kragen über dem roten Bauch. Ihr Fleisch ist knackig, mit kräftigem Tomatenaroma und ausgewogenem Verhältnis zwischen Süsse und angenehmer Säure. In Sardinien ist diese kleine Frühlingsorte die bevorzugte Salattomate. Ab mitte Mai kann man sie auch auf hiesigen Märkten finden, allerdings ist es Glückssache, so richtig intensiv duftende Exemplare zu finden.

Am besten schmeckt sie nur zurückhaltend mit weissem Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer gewürzt. Dazu passt einfach marinierter Feta sehr gut: Nur Olivenöl, Zitrone, Pul biber (mildes, türkisches Paporika) und Salz.

Zutaten (1 Vorspeise)

4 Camone-Tomaten
40g Feta
1Tl Pul biber
Salz und Pfeffer
Zitronensaft
weisser Balsamico
Olivenöl

Brunnenkresse zur Dekoration

Zubereitung

Feta zu Würfeln schneiden oder brechen. 1 leicht gehäufte Pul biber und 1 kleine Prise Salz darüber streuen, mit 2-3 Tl Zitronensaft und 1El Olivenöl beträufeln. Sorgfältig vermischen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Camone-Tomaten zu Scheiben schneiden, fächerartig auf einem Teller anrichten, leicht

salzen und pfeffern, mit weissem Balsamico und Olivenöl beträufeln.

Marinierter Feta dazu anrichten, mit nicht zu intensiven Kräutern garnieren
(Brunnenkresse, Petersilie)



