



## Kleiner Antipasti-Salat von roten und gelben Perino-Tomaten, Knoblauch-Oliven und Croutons

Der kleine, farbenfrohe Appetitmacher ist wunderbar leicht sowie auch wahnsinnig schmackhaft und ruck-zuck zubereitet.

### ZUTATEN:

- 10 halb getrocknete rote apulische Perino-Tomaten in Öl
- 8 halb getrocknete gelbe apulische Perino-Tomaten in Öl
- 2 Scheiben Chiabatta oder Baguette
- 1 EL Olivenöl
- 6 Stück mit Knoblauch gespickte grüne Oliven
- ½ EL weißer Balsamico
- ½ EL frisch gepresster Zitronensaft
- 2 EL feinstes Olivenöl oder Tomatenöl
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker
- 4 große Blätter frischer Basilikum

### DES WEITEREN:

klares und rotes Tomatengelee (siehe Rezept Buratta)  
einige Stängel frischer und blanchierter Schnittlauch

**1** Baguette-Scheiben in Würfelchen schneiden, in einer kleinen Pfanne Olivenöl erhitzen und die Baguettewürfel golden zu Croutons braten. Aus der Pfanne heben und auf Küchenkrepp entfetten. – In Balsamico und Zitronensaft Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker rühren und mit dem Olivenöl zu einer Vinaigrette rühren. – Die Perino-Tomaten auf Küchenkrepp abtropfen lassen. – Alles zur weiteren Verwendung zur Seite stellen.

**2** Oliven halbieren oder in Scheiben schneiden, Basilikum in feine Streifen. Tomaten, Oliven, Croutons und die Basilikumstreifen locker untereinander heben und in die Mitte von zwei kleinen Tellern häufeln. Über den Salat etwas Vinaigrette träufeln und mit Tomatengelee und Schnittlauch garniert sofort servieren.

**ANMERKUNG ZU DEN PERINO-TOMATEN:** Die süditalienischen Perino-Tomaten sind eine Kreuzung aus kleinen, würzigen Datterino-Flaschentomaten und süßen Kirschtomaten. Geschmacklich gelten sie als die besten Kleintomaten Italiens. Bei den halbtrockneten roten und gelben Perino-Tomaten kommen durch leichte Trocknung im Ofen ihre Aromen noch konzentrierter zur Geltung. Anschließend werden sie mit wenig Salz, Oregano und Knoblauch abgeschmeckt und in kalt gepresstem Sonnenblumenöl konserviert. Das fruchtig-süße Fruchtfleisch beider Sorten ist als Antipasti, in Nudelgerichten, Salaten, in Saucen oder als Bruschetta ein aromatischer Hochgenuss.