

Alle Rezepte
finden Sie auch
auf unserer
Homepage



www.gartenbauverein-stephansposching.de

Tomatenbrot

400 g Tomaten mit dem Mixer oder Pürrierstab zerkleinern

2 TL Salz

500 g Mehl

1 Päckchen Hefe

30 g Öl

½ TL Zucker

Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Alle Zutaten mischen und mit dem Quirl oder der Küchenmaschine ca. 3 Minuten kneten.

Teig ist sehr weich - ca. 2 Stunden gehen lassen.

Anschließend in eine, dick mit Mehl bestäubte Kastenform, füllen - nochmals 30 Minuten gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 35 - 40 Minuten backen.

Tomatenbrot im Thermomix

400 g Tomaten ohne Stielansätze

2 TL Salz

500 g Mehl

1 Hefe

30 g Öl

½ TL Zucker

Tomaten und Salz in den Mixtopf geben 20 Sek/Stufe 7 pürieren
und 1 ½ Min/37 Grad/Stufe 1 erwärmen.

Die übrigen Zutaten zugeben 3 Min/Stufe zu einem weichen Teig
verkneten, in eine bemehlte Schüssel geben und 1 – 1 ½ Std. gehen lassen.

Teig in eine dick mit Mehl bestreute Kastenform füllen, nochmals 30 Min
gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad

ca. 35 – 40 Min backen.

Tomaten-Apfel-Chutney

1 kg Tomaten, enthäutet, entkernt und in Würfel geschnitten

1 kg Äpfel, saure, geschält und klein gewürfelt

2 große Zwiebeln in Würfeln

600 ml Essig, (Apfelessig)

1 Stück Ingwer, daumengroß – eine Hälfte gerieben, die andere in sehr feine Würfel geschnitten

300 g Zucker, braun

2 Stück Chilischoten, rot und grün, in feine Ringe geschnitten

1 EL Salz

etwas Pfeffer, schwarzer, grob geschrotet

Alles zusammen in einen Topf geben und die Masse dicklich einkochen – dauert mindestens 1 ½ Stunden.

Noch heiß in ausgespülte Gläser füllen und vier Wochen durchziehen lassen.

Schmeckt sehr gut zu Fleisch oder Schnittkäse.

Tomatensenf

2,5 kg Tomaten

0,5 kg Paprika rot und grün gemischt

0,5 kg Zucchini

3 Zwiebeln

0,5 ltr. Essig

4 Eßl. Salz

3 Eßl. Zucker

1 TL Ingwerpulver

6 Gewürznelken

½ TL Pfeffer

1 TL Senfkörner

1 TL Paprikapulver

Tomaten, Paprika, Zucchini und Zwiebeln kleinschneiden und mit den Gewürzen in einem großen Topf bei mittlerer Hitze weichkochen. Mit dem Pürierstab zerkleinern und nach Belieben durchpassieren. Anschließend nochmals aufkochen und heiß in Schraubgläser füllen. Gläser auf den Kopf stellen und abkühlen lassen. Passt als Soße zu Nudeln oder zum Binden und Abschmecken von Soßen und Fleischgerichten.

Süßsaures Paprikagemüse

3 Paprikaschoten

2 - 3 Zucchini

2 große Zwiebeln

3 große gelbe Rüben

2 Knoblauchscheibchen

2 Pfefferkörner

1/2 TL Senfkörner

etwas Chilipulver

Für den Sud:

1/2 ltr. Wasser

1/4 ltr. Essig

2 EL Zucker

1 EL Salz

Gemüse in mundgerechte Stücke kleinschneiden, mit den Gewürzen mischen und in Gläser füllen. Die Zutaten für den Sud vermischen und die Gläser damit auffüllen. Im Einkochtopf einwecken. Bei 80 Grad ca. 30 Minuten.

Eingelegte Peperoni

Peperoni

Paprikaessig

Gurkengewürz

Zucker

Die Peperoni waschen und mit Gurkengewürz und Zucker

(ca. 1 EL pro Glas) in Gläser schichten.

Mit fertigem Paprikaessig aufgießen und anschließend bei

80 Grad ca. 30 Minuten einwecken.

Paprika – Dip

Brotaufstrich

1 rote Paprikaschote

1 gelbe Paprikaschote

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

200 g Frischkäse

Pfeffer

etwas Milch

Die Paprikaschoten putzen, waschen und sehr klein schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Zwiebel, Knoblauch und Paprikaschoten in heißem Öl ca. 2 Minuten ganz kurz anbraten. Den Frischkäse in einer Schüssel mit der Milch anrühren und mit Pfeffer würzen. Das abgekühlte Gemüse zugeben, unterrühren und gut durchmischen. Dann anrichten und servieren.

Pesto

aus Tomaten – Nüssen – Pinienkernen – Basilikum

125 g getrocknete Tomaten

25 g Tomatenmark

15 g frisches Basilikum

3 Zehen Knoblauch

30 g Pinienkerne

30 g ungesalzene Cashewnüsse

1 Schuss Balsamico

125 ml kalt gepresstes Olivenöl

1 Prise Salz

125 g Parmesan am Stück

n.B. Wasser

Die Tomaten mit etwas Wasser und einem Schuss Balsamicoessig weich köcheln (ca. 30 Minuten). In der Zwischenzeit die Pinien- und Cashewkerne zerkleinern, das Basilikum klein hacken und den Parmesan reiben.

Die weichen Tomaten mit dem Knoblauch pürieren (Wasser vorher abgießen) und anschließend alle Zutaten untermischen. Das fertige Pesto z. B. in heiß ausgespülte Gläser abfüllen. Im Kühlschrank aufbewahren (hält mindestens zwei Wochen)

Tomatenmarmelade

1 kg Tomaten

1 kg Gelierzucker

10 g Zitronensäure

1 TL Ingwerpulver

Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Stängelansätze wegschneiden.

Die Tomaten vierteln und pürieren und mit 500 g Gelierzucker, Zitronensäure und Ingwer unter Rühren aufkochen.

Sobald die Masse zu kochen beginnt, den restlichen Gelierzucker hineintrühren.

10 Minuten sprudelnd kochen lassen.

In Gläser füllen und verschließen.

Gazpacho

Zutaten (4 Personen)

180 g Salatgurke (geschält, entkernt)

150 g vollreife Tomaten (gewaschen), Stielansatz und Kerne entfernt

180 g rote Paprika (gewaschen), Stielansatz und Kerne entfernt

1/8 l Wasser

1 TL Rotweinessig

1 Msp. gehackte Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

Salz – Cayenne Pfeffer

Gurken, Tomaten und Paprikaschoten klein schneiden und in den Küchenmixer füllen.

Das Wasser, den Essig sowie den Knoblauch hinzufügen und alles fein pürieren.

Beim Mixen nach und nach das Olivenöl hinzufügen.

Suppe mit Salz und 1 Prise Cayenne Pfeffer würzen.

Gekühlt servieren !

Tomaten-Mozzarella-Sticks

30 Kirschtomaten

30 Mozzarella - Minikugeln

15 Blätter Basilikum

Salz und Pfeffer

etwas Olivenöl

etwas Balsamico

Mozzarellakugeln abtropfen lassen und mit Wasser abspülen.

Kirschtomaten waschen. Beides gut abgetrocknet jeweils halbieren.

Basilikumblätter abzupfen und in Stücke schneiden (je nach Größe der Kugeln).

Mozzarella und Tomaten mit einem Stück Basilikum in der Mitte wieder zu Kugeln zusammensetzen und die Zahnstocher durchstecken.

Alles auf einer Platte nach Lust und Laune anrichten. Pfeffer und Salz darübergeben und mit Balsamico und Olivenöl beträufeln.

1 - 2 Basilikum-Zweige zum Dekorieren nehmen.

Kurz ziehen lassen.

Geröstete Tomaten

6 Tomaten

2 Knoblauchzehen

1 EL flüssiger Honig

1 EL Aceto Balsamico Essig und etwas mehr

1 EL Olivenöl und etwas mehr

Salz

schwarzer Pfeffer

1 EL glatte Petersilie

Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Gehäutete, halbierte Tomaten mit der Schnittfläche nach oben in die Form setzen, gehackten Knoblauch darauf verteilen.

Aus den anderen Zutaten bis Pfeffer eine Marinade schlagen, diese über die Tomaten geben und 1 Stunde in den Backofen schieben.

Mit Petersilie, Balsamico und Olivenöl beträufeln.

Dieses Gericht schmeckt lauwarm oder auch kalt !

Tomaten-Bruschetta

für 8 Baguettescheiben

3 - 4 Tomaten

1 - 2 Frühlingszwiebeln

30 g schwarze oder grüne Oliven (entsteint)

2 TL Olivenöl

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Die Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, kalt abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Die Oliven ebenfalls klein schneiden.

Tomaten, Frühlingszwiebeln und Oliven hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eignet sich wunderbar als Vorspeise

und läßt sich gut vorbereiten !

Tomatenbutter

8 Blätter Basilikum

100 g weiche Butter

1 TL Honig

½ TL Salz

Saft ½ Zitrone

4 EL (60 g Tomatenmark)

Basilikumblätter zerkleinern.

Die restlichen Zutaten im Mixer cremig rühren.

Tomaten-Aufstrich

200 g Frischkäse

1 Tomate

1 EL Quark

1 EL Sahne

2 EL Tomatenmark

5 Stück grüne Oliven

Salz und Pfeffer

Tomate fein würfeln,

Frischkäse, Quark und Sahne zugeben und verrühren.

Die Oliven kleinschneiden und dazugeben.

Mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer abschmecken.