

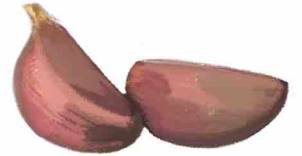
Geschmorte Tomaten mit Zucchini und Sommerkräutern

Reife Tomaten, milde Zucchini und ein Hauch Knoblauch – langsam geschmort, mit aromatischen Kräutern und cremigem Ziegenkäse vollendet. Ein duftendes Sommergericht, das die Hitze nicht scheut, sondern sie in pure Geschmackstiefe verwandelt.



Zutaten

Für 4 Personen



600 g vollreife Strauchtomaten
2 kleine Zucchini
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
100 g cremiger Ziegenfrischkäse
(alternativ: Ricotta oder Burrata)
2 EL Olivenöl
1 TL Zucker
1 EL Essig
Salz, Pfeffer
1 Bund frische Kräuter
(z. B. Thymian, Oregano, glatte Petersilie)

Zubereitung



Vorbereitung:

Tomaten waschen, würfeln. Zucchini in feine Scheiben schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Kräuter fein hacken.

Anschwitzen:

Zwiebel und Knoblauch in etwas Öl glasig dünsten.

Schmoren:

Zucchini und Tomaten dazugeben, mit Zucker bestreuen und behutsam unterrühren. Mit Essig ablöschen, salzen, pfeffern und zugedeckt ca. 20 Minuten schmoren lassen.

Abschmecken:

Kräuter unterheben, final mit Salz, Pfeffer oder einem Spritzer Essig abschmecken.

Anrichten:

Auf flachen Tellern verteilen, mit Ziegenkäse und frischen Kräutern vollenden.



Tipp:

Schmeckt warm mit geröstetem Sauerteigbrot oder lauwarm als Teil einer sommerlichen Tafel.