

## Ochsenherztomate „Pastorale“

von Hilde H. aus Köln

### Meisterzutaten:

4 Ochsenherztomaten, 1 Strauchtomate, 1 rote Paprikaschote, 1 Schalotte, 40g gehackte Walnüsse, 100g Schafskäse, 2 Stiele Basilikum, 4 Stück Salbei Zitronenmelisse Bonbons vom Bonbonmeister Kaiser, 40 ml Wasser, 1 EL dunkler Balsamico-Essig, 1 EL Tomatensaft, Pfeffer, Ras El-Hanout Gewürz, 1 EL Olivenöl, Dill, Basilikum, rote Paprikastreifen und Kumquats zum Garnieren



### Meisterhafte Zubereitung:

Ochsenherztomaten waschen und jeweils einen Deckel abschneiden. Tomateninneres herausnehmen und hacken. Strauchtomate waschen, putzen und würfeln. Paprika putzen, waschen, Schalotte schälen, beides ebenfalls würfeln.

Schafskäse in kleine Würfel schneiden. Basilikum fein schneiden. Bonbons im Mörser etwas zerstoßen und mit Wasser zu Sirup kochen. Essig, Tomatensaft, Bonbonsirup, Pfeffer und Ras El-Hanout verrühren, Öl unterrühren, Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Schalotte, gehackte Nüsse, Käse und Basilikum mischen und die Vinaigrette unterheben. Paprika-Käse-Mischung in die ausgehöhlten Ochsenherztomaten verteilen, mit den Tomatendeckeln auf Tellern verteilen und garnieren.