

Eisgekühlte Tomaten mit Meerrettichsauce

Zutaten:

- 400 g Cocktailtomaten
- 100 ml Sahne
- 2 EL Meerrettich gerieben oder aus dem Glas
- 100 g Mayonnaise
- 2 Zweige Petersilie glatt

Portionen: Das Rezept reicht für 4 Personen

Zubereitung:

Sahne leicht schlagen. Sie muss nicht fest sein. Meerrettich in die Mayonnaise rühren und dann die Sahne unterheben. Zum Durchziehen 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Aus den Tomaten den Strunk entfernen, oben ein kleines Kreuz einschneiden und kurz in kochendem Wasser überbrühen. Mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen.

Die Tomaten bis zum Servieren in das Gefrierfach legen. Sie sollen aber nur richtig kalt sein und nicht gefrieren. Zum Servieren die Tomaten in kleine Schälchen geben, mit der Sauce überziehen und mit Petersilie garnieren.

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Tom Rosenberger