

## Rezepte vom 27. März Kochgruppe 2

### Confierte Tomaten:

Kleine und vor allem leckere Tomaten nehmen.

Die Menge kommt auf die Größe der Form an.

Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in die Form legen bis der ganze Boden bedeckt ist.

Jetzt mit **Olivenöl** aufgießen bis die Tomaten fast bedeckt sind.

Leicht **salzen** und etwas **Zucker** darüber streuen.

**Knoblauch** in feine Scheiben oder Stücke schneiden und darüber verteilen.

Etwas **Rosmarin** und **Thymian** dazugeben.

Die Form für **ca. 2,5 Std. bei ca. 90 Grad Umluft** im Backofen garen.

Anschließend in Schraubgläser abfüllen.

Die Tomaten schmecken am besten warm.

Man kann die Gläser vor dem Gebrauch auch in einem Topf mit warmem Wasser erwärmen.

### Gebackene Auberginen:

Die **Auberginen** quer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und für ca. 30 Minuten **salzen**.

Dadurch wird Flüssigkeit entzogen und auch die Bitterstoffe.

Die Scheiben mit einem **Ei** (kein Mehl) und einem Gemisch aus **Panko** und **Parmigiano** panieren und in einer Pfanne mit Olivenöl ausbacken.

Bei der Pfanne bleiben damit nichts anbrennt.

Es geht auch ohne Parmigiano, schmeckt aber nicht so gut.

## **Balsamico – Schalotten**

**8 Schalotten**

**1 TL Olivenöl**

**2 EL Honig**

**50 ml Balsamico**

**50 ml Brühe**

**Salz, Pfeffer, Rosmarin**

**Schalotten schälen, halbieren oder vierteln und im Öl anschwitzen. Rosmarin hacken und mit in die Pfanne geben. 5 – 8 Minuten mit den Schalotten dünsten.**

**Honig dazugeben und karamelisieren lassen.**

**Mit Balsamico und der Brühe ablöschen.**

**Alles reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.**

**Fertig!**