

Tomatensalat mit gerösteter Zitrone

(Lieblingsrezept von SRF1-Moderatorin Christina Lang)

Zutaten: (4 Pers.)

- 2 mittelgrosse Bio-Zitrone, längs halbiert und quer in feine Scheiben geschnitten
- 3 EL Olivenöl
- ½ TL Zucker
- 8 Salbeiblätter, in feine Streifen geschnitten
- 400 g gelbe und/oder rote Kirschtomaten, halbiert
- ½ TL Piment
- 10 g Peterliblätter
- 15 g Minzenblätter
- Kerne von einem kleinen Granat-Apfel
- ½ rote Zwiebel, in feine Streifen geschnitten
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

In einem kleinen Topf Wasser aufkochen und die Zitronenscheiben hineingeben und zwei Minuten blanchieren. Gut abtropfen und in eine Schüssel geben und mit 1 EL Olivenöl, ½ TL Salz, dem Zucker und den Salbei-Blättern vermischen.

Alles zusammen auf ein mit einem Backtrennpapier ausgelegtes Backblech geben und in den auf 170 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Die Zitronenscheiben ca. 20 Minuten lang rösten bis sie leicht trocken sind. Das Blech dann aus dem Ofen nehmen und zum Auskühlen beiseite stellen.

Die restlichen Zutaten mit dem verbliebenen Öl, einer kräftigen Prise Salz und etwas schwarzem Pfeffer in eine Schüssel geben. Die Zitronenscheiben dazugeben und vorsichtig untermischen.

(Quelle: «Vegetarische Köstlichkeiten», Yotam Ottolenghi, Verlag Dorling Kindersley)