

## Tomatentatar

Rezept für 4 Personen



Backofen auf 220°C vorheizen, Ofenblech mit Backpapier belegen, mit 2-3 EL Rapsöl einpinseln

1	Aubergine	waschen, rüsten, in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden,
2	Zucchini	mit Salz und Pfeffer würzen, nebeneinander auf das Backblech legen. Die Oberseite mit 2-3 EL Rapsöl bestreichen
		im vorgeheizten Ofen, auf der mittleren Rille ca. 20 Minuten backen, nach gut der Hälfte der Zeit einmal wenden
1-2 EL	Kapern, in Salz eingelegt	in ein Sieb geben, gründlich lauwarm spülen, bis sich das Salz gelöst hat, dann auf Küchenpapier trockentupfen
2	In Öl eingelegte Dörrtomaten	trocken tupfen, zu den Kapern geben
400g	Tomaten	waagrecht halbieren, entkernen und in sehr kleine Würfelchen schneiden
4 Zweige	Petersilie glattblättrig	zusammen mit den Kapern und den Dörrtomaten fein hacken oder cuttern
1	Frühlingszwiebel, samt Grün	
½ TL	Senf mittelscharf	In einer Schüssel verrühren
1 EL	Balsamicoessig	
	Salz und Pfeffer	
2 EL	Rapsöl	darunter schlagen
		Tomaten, Kapern, Dörrtomaten, Frühlingszwiebeln beifügen, und gut mischen
		Mit Salz und Pfeffer abschmecken
		Die Gemüsescheiben lauwarm dekorativ auf Tellern anrichten und das Tomatentatar in die Mitte geben und mit frischem Baguette servieren
		Nach Belieben dekorieren.
Tipp		Anstelle der Petersilie Basilikum und oder Oregano verwenden