

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Richard Rauch

Parmesancracker mit Ofentomaten und Frischkäse

Zutaten

(4 Personen)

Für die Parmesancracker

- 250 g Parmesan
- Pfeffer
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- Backpapier

Für die Ofentomaten

- 200 g Kirschtomaten
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Sonstiges

- Frischkäsebällchen (1 Glas)
- Tagetes-Blüten

Zubereitung

Zuerst die Kirschtomaten für die Herstellung der Ofentomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen. Anschließend mit Pfeffer und einer Prise Salz würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Das Blech mit den Tomaten nun für 1-2 Stunden (je nach Paradeisergröße) im Rohr bei 100° C trocknen.

Für den Parmesancracker fein geriebenen Parmesan auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuen. Etwas frischen Pfeffer darüber streuen und gehackten Thymian und Rosmarin daruntermischen. Je nach Geschmack können auch andere Kräuter verwendet werden (z.B. Lavendel oder Oregano).

Die Parmesan-Kräuter-Mischung für etwa 10-15 Minuten bei 165° C Ober-Unterhitze im Rohr backen.

Den Cracker aus dem Rohr nehmen, sobald er eine goldbraune Farbe hat. Den knusprigen Cracker vorsichtig mit einer Palette vom Backpapier lösen und in kleinere Stücke brechen.

Die fertigen Ofentomaten aus dem Rohr nehmen und mit einem Frischkäsebällchen auf einem Stück Parmesancracker anrichten. Mit Tagetes-Blüten garnieren und servieren.