

Tomaten Picada

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Besonders hübsch aus verschiedenen Tomatensorten, als Vorspeise oder Beilage

Zutaten

- Für den Salat:
 - 8 Kirschtomaten ohne Blüte, halbiert
 - 2 vollreife Fleischtomaten ohne Blüte, in dünnen Scheiben
 - 2 vollreife Flaschentomaten ohne Blüte, in dünnen Scheiben
 - 2 vollreife rote oder gelbe Strauchtomaten ohne Blüte, in dünnen Scheiben
 - (Schwarzen Tiger Tomaten und Ochsenherz Tomaten sind nicht ganz billig)
 - Eine Hand voll Rauke Blätter, geputzt, in kaltem Wasser aufgefrischt, gut abgelaufen
 - 4 EL Oliven Öl
 - 3 EL Crema di Balsamico
 - Meersalz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Für die Picada:
 - 40 g geschälte Mandeln, hellbraun geröstet, gehackt
 - ½ Scheibe Toastbrot ohne Rinde in kleinen Würfeln
 - 1 TL Olivenöl
 - 2 EL kleine Kapern, abgetropft
 - 2 Stängel glatte Petersilie, gehackt
 - 2 Knoblauchzehen, fein gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Picada:

Schritt3

Die Toastbrotwürfel in heißen Olivenöl knusprig braten.

Schritt4

Die Kapern und den Knoblauch dazu geben, kurz mit an schwenken. Die Pfanne zurück ziehen, die gehackten Mandeln und die Petersilie unterschwenken.

Schritt5

Schritt6

Der Salat:

Schritt7

Auf einem großen, dekorativen Teller zunächst als Unterbau einige Rauke Blätter verteilen und darauf die verschiedenen Tomatensorten in bunter Reihenfolge arrangieren.

Schritt8

Mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, Crema di Balsamico darüber träufeln, dann das Olivenöl.

Schritt9

Die Picada kurz vor dem Servieren darüber streuen.

Rezeptart: Salatrezepte, Vegan, Vegetarisch **Tags:** einfach, sommerrezepte **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomaten-picada/>