



# 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/>