









Guillaume
Marinette

1 Dose Tomaten 33 Rezepte

Bassermann

Inhalt

Gemüse-
creme
S. 8

Kanapees
S. 10

LAMM-
TEIGTASCHEN
S. 12

ZIEGENKÄSE-
Häppchen
S. 14

S. 16
Windräder

CHORIZO-
Schnecken
S. 18

S. 20
FRISCHKÄSE-
ROLLE

TOMATEN-
Tacos
S. 22

BRUSCHETTA
S. 24

FOCACCIA
S. 26

AUBERGINE
im Teigmantel
S. 28

BLÄTTERTEIG-
SONNE
S. 30

S. 32
SPINATKRANZ
mit Pinienkernen

Streuselkuchen
MIT TOMATEN &
CHORIZO S. 34

HERZHAFTER
KUCHEN
mit Kürbiskernen
S. 36

Bloody-
Mary-Granita
S. 38

Gazpacho
S. 40

S. 42

TOMATEN-
SÜPPCHEN

S. 44

Avocadotörtchen

Tomaten-Tarte

S. 46

S. 48
Tomaten-
Mozzarella
Tarte

S. 50

TARTE MIT
Thunfisch &
Käse

Auflauf mit
COCKTAILTOMATEN
S. 52

SCHICHTAULAF MIT
Streuseln
S. 54

S. 56
Tomatenflan

TOMATENFLAN
mit Zucchini
S. 58

CANNELLONI
all'arrabbiata
S. 60

PARTY-
Häppchen
S. 62

Polentaklöße
MIT
TOMATENSAUCE
S. 64

S. 66
ZUCCHINI-
Cannelloni

TOMATENCURRY
S. 68

S. 70
Lasagne

S. 72 CHILI
CON CARNE

S. 74
GEMÜSELASAGNE

Gemüsecreme

VORBEREITEN 10 MIN. | GAREN 40 MIN.

FÜR 6 PERSONEN

1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
2 Karotten
1 Zucchini
2 EL Olivenöl
480 g geschälte Tomaten aus der Dose (Abtropfgewicht), zerdrückt
oder 4 frische Tomaten, gewürfelt
½ EL Tomatenmark
1 Messerspitze Cayenne-Pfeffer
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
5 Basilikumblätter
2 Stängel Koriander

ZUBEREITUNG

- Zwiebel und Knoblauch abziehen und hacken. Karotten und Zucchini schälen und raspeln.
- Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin 5 Minuten braten.
- Tomaten, Tomatenmark, Knoblauch und Cayenne-Pfeffer hinzufügen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Kräuter hacken und mit einem halben Glas Wasser zur Gemüsecreme geben. Umrühren und unter regelmäßigm Rühren 30 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
- Heiß oder kalt als Aufstrich oder Beilage servieren.





Kanapees

VORBEREITEN 10 MIN. | GAREN 15 MIN.

FÜR 6 PERSONEN

2 Eier
130 g süße Sahne
60 g Olivenöl
40 g Mehl
70 g körniger Senf
70 g geriebener Gruyère
240 g frische Cocktautomaten oder
Kirschtomaten aus der Dose (Abtropfgewicht)

ZUBEREITUNG

- Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Die Eier mit Sahne und Öl in einer großen Schüssel verquirlen.
- Mehl, Senf und Käse einrühren und alles gut vermischen.
- Den Teig in kleine Formen füllen und in die Mitte je eine halbe Tomate drücken.
- 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.