









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

SCHICHTAUFLAUF 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 regelmäßigem 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 Cocktailtomaten 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.

