

Hier und heute



Geschmorte Tomaten mit Oregano und weißen Bohnen

Julia Floß kombiniert ofengeröstete Kirschtomaten mit weißen Bohnen, frischem Salbei und einem Hauch Zitrone zu einem leichten Sommergericht.

Rezept

Geschmorte Tomaten mit Oregano und weißen Bohnen

von Julia Floß für vier Portionen

Zutaten

- 250 g Kirschtomaten
- 2-3 EL Olivenöl
- Salz
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl (zum Braten)
- 1 Prise Zucker
- 10 frische Salbeiblätter
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen (je ca. 400 g) weiße Bohnen (z.B. Cannellini)
- 250 ml Gemüsebrühe
- optional 50 ml Sahne
- 1 Bio-Zitrone (Saft und Abrieb)
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Kirschtomaten waschen und auf einem Backblech oder in einer Auflaufform verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Oregano bestreuen. Die Tomaten im Ofen etwa 20 Minuten rösten, bis sie leicht Farbe annehmen.

Währenddessen die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einem Topf in Olivenöl anbraten. Mit einer Prise Salz und einer Prise Zucker würzen und bei mittlerer Hitze weich dünsten (circa 5 Minuten).

Den Salbei waschen, trocken schütteln und fein hacken. Den Knoblauch schälen und hacken. Salbei und Knoblauch zu den Zwiebeln geben und 2 Minuten mitdünsten.

Die Bohnen auf ein Sieb gießen, gründlich abspülen und zusammen mit der Brühe und der Sahne zu der Zwiebelmischung geben. Mit Salz und Zitronenabrieb würzen. Den Bohneneintopf aufkochen und anschließend etwa 10 Minuten zugedeckt sanft köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Die Bohnen mit Zitronensaft und schwarzem Pfeffer abschmecken und bei Bedarf nachsalzen.

Die cremigen Bohnen auf Teller verteilen und mit den gerösteten Tomaten garnieren. Dazu passt Ciabatta und grob geriebener Parmesan.