

Rezepte

Leckeres aus der Davert-Küche

Gebackene Tomaten an Feinkorn-Hirse



Für ca. 4 Personen

1 kg große Strauchtomaten
3 Schalotten
3 Knoblauchzehen
2 – 3 EL Davert Olivenöl
100 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
250 g Crème fraîche
Meersalz
weißen Pfeffer, frisch gemahlen
25 – 30 Basilikumblätter,
grob gehackt
2 – 3 EL Davert
Sonnenblumenkerne
200 g Mozzarella
2 Kochbeutel (250 g) Davert
Feinkorn-Hirse

Die Tomaten blanchieren, enthäuten und mit dem Stielansatz nach unten in eine gefettete Auflaufform setzen. Die Oberseite kreuzweise einschneiden. Die Schalotten und Knoblauchzehen würfeln und in Öl andünsten. Mit Gemüsebrühe und Weißwein angießen und 10 Minuten köcheln lassen. Crème fraîche zugeben und unter Rühren einkochen lassen. Mit Meersalz und weißem Pfeffer kräftig abschmecken. Die Basilikumblätter und Sonnenblumenkerne unterrühren und die Sauce auf die Tomaten geben. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf die Tomaten legen. Bei 220 °C (Umluft 200 °C) 20 Minuten überbacken. In der Zwischenzeit die Feinkorn-Hirse nach Anleitung garen. Die Tomaten mit der Feinkorn-Hirse anrichten und servieren. Guten Appetit!

Tipp: Probieren Sie weitere, leckere Davert Rezepte aus unserer Sammlung.

natürlich genießen!