



Zuckertomaten

ZUTATEN: (4 Personen als Beilage)

200ml Olivenöl

200g Tomaten

2 Knoblauchzehen

frische Kräuter (3 Zweige Thymian, 2 Zweige Rosmarin)

2 Prisen Meersalz

frischer Pfeffer

2 EL Rohrzucker (braunen Zucker)

KOCHGESCHIRR:

1 Liter Kuhn Rikon Durotherm Topf
oder

1 Liter Kuhn Rikon HotpanTopf

ZUBEREITUNG:

1. Knoblauchzehen im Ganzen mit Schale lassen. Nur mit dem Messerrücken den Knoblauch aufbrechen.
2. Olivenöl in den 1l Durotherm Topf geben. Frische Kräuter und Knoblauch im Ganzen dazugeben.
3. Auf höchster Herdstufe das Öl erhitzen. Sobald Blasen aufsteigen und es nach frischen Gewürzen duftet, die Tomaten hinzugeben und mit Zucker bestreuen. Salz und Pfeffer dazu geben.
4. Kurz aufkochen lassen und anschließend SOFORT in den Servierring stellen und noch 3 Minuten SOFTGAREN (kann auch länger stehen bleiben!); den Topf nicht auf dem Herd stehen lassen, denn dann zerbrechen die Tomaten.

TIPP

Passt sehr gut als Beilage zu Risotto oder als Sauce für Spaghetti.