

Karamellisierte Kirschtomaten mit Feta-Käse (für ein Flying Buffet)



Zutaten für 4 Portionen:

8 Kirschtomaten
1 EL Olivenöl
1 Ecke Butter
1 TL Honig
1 EL Zucker
30 ml Portwein
120-160 g Feta-Käse
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 kleinerer Zucchini (optional)

1. Kirschtomaten waschen und abtropfen lassen. Fetakäse in größere Würfel schneiden.

2. Butter, Olivenöl, Zucker und Honig schmelzen und leicht karamellisieren lassen. Kirschtomaten einlegen und sanft braten. Immer wieder schwenken. Die Haut soll aufplatzen, die Kirschtomaten aber insgesamt die Form behalten. Immer wieder mit etwas Portwein ablöschen. Das dauert ca. 10-15 Minuten.

3. Kirschtomaten und Feta-Würfel abwechseln platzieren, siehe Bild. Optional auf sehr dünn geschnittenen Zucchini

anrichten. Die Zucchini können roh bleiben oder blanchiert werden. In beiden Fällen leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Zum Schluss noch nach Geschmack den Feta-Käse mit der Karamellisiermasse beträufeln. Noch warm servieren.

Hinweise:

Für ein Flying Buffet rechnet man pro Person mit je zwei Kirschtomaten und Feta-Würfeln.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Partygerichte, Flying Buffet, vegetarisch, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023