



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Mediterrane Tomaten-Oliven Pfanne

Mediterrane Tomaten-Oliven Pfanne

80 g Leverno Tomaten getrocknet in Streifen in Öl

60 g Ibero Geschwärzte Oliven mild-würzig eingelegt
entsteint

400 g Tomaten, geschält

2 Rosmarinzweige

1 Zwiebel, rot

1 Knoblauchzehe

0.5 Teelöffel Zucker

3 Spritzer Rotwein, trocken

3 Spritzer Leverno Aceto Balsamico di Modena

0.5 Teelöffel Öl

Etwas Salz & Pfeffer

Mediterrane Tomaten-Oliven Pfanne

1.

Geschälte und getrocknete Tomaten in Streifen schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin fein hacken. Oliven in dünne Scheiben schneiden.

In einer Pfanne mit erhitztem Öl Zwiebeln und Knoblauch anbraten und etwas Zucker drüber geben und kurz karamellisieren lassen. Dann Oliven, getrocknete Tomaten und Rosmarin hinzufügen und kurz braten.

Mit Balsamico und Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Anschließend die geschälten Tomaten dazugeben, vermengen und kurz warm werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomaten-Oliven Pfanne mit Baguette oder als Beilage servieren!