

Gratinierete Tomaten auf Rucolabett mit roten Zwiebeln

Zutaten:

Tomaten, Rucola, 1-2 hart gekochte Eier, 1 Pck. Bacon, geriebenen Käse (z.B. Emmentaler), 2 – 3 rote Zwiebeln, Tomatensalz (Gewürzmischung mit diversen Kräutern) Salz, Pfeffer, Essig, Zucker, 1 El Olivenöl

Zubereitung:

Die Tomaten waschen, halbieren, mit dem Tomatensalz würzen und in einer Pfanne mit dem Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Den geriebenen Käse auf die aufgeschnittene Seite streuen, den Deckel auf die Pfanne geben bis der Käse schmilzt.

Für die roten Zwiebeln die Zwiebeln putzen, in Ringe schneiden und mit wenig Wasser, Essig, Pfeffer, Zucker und Salz süß-sauer abschmecken, sodass die Zwiebeln im Topf mit der Flüssigkeit gerade bedeckt sind. Das Ganze ca. 10 Minuten simmern lassen. In Anschluss noch etwas ziehen lassen, danach abgießen und auskühlen lassen. Wenn nicht alle Zwiebelringe verwendet werden; sie halten auch in einem geschlossenen Gefäß 3- bis 4 Tage im Kühlschrank aufbewahrt und können anderweitig verwendet werden.

Den Bacon in einer Pfanne oder im Backofen auf dem Blech mit Backpapier (ist die fettärmere Variante) kross braten und auf Küchenpapier geben, damit das überschüssig Fett aufgesaugt wird.

Den etwas zerkleinerten Rucola auf einen Teller einem Teller verteilen, die anderen Zutaten mit den aufgeschnittenen Ei(ern) darauf anrichten, eventuell noch mit Salz und Pfeffer

nachwürzen. Ein leckerer (warmer) Salat, der auch satt macht!
Ein Stück Ciabatta dazu oder auch ohne Beilage ein Genuss,
guten Appetit!