

# Tomaten Carpaccio

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: zirka 20 Minuten

## Zutaten

8 Tomaten

1 rote Zwiebel

400 g Ziegenkäse mit Honig

Zucker, Salz & Pfeffer

frische Kräuter (Basilikum, Zitronenthymian, Knoblauchkresse)

1 Blatt Filoteig

## aus der Ölmühle Solling

Kräuter der Provence Würzöl

Basilikum Würzöl

Erdnussöl

Tomatenessig

Aceto Balsamico

## Zubereitung

Für das Dressing Zwiebeln kleinschneiden und mit Olivenöl, Kräutern der Provence Würzöl, Basilikum Würzöl, Tomatenessig, Aceto Balsamico, Salz, Pfeffer und kleingeschnittenen Kräutern wie Basilikum, Zitronenthymian in einer Schale verrühren.

Filoteig in etwa 5 cm lange Streifen schneiden und in Erdnussöl anbraten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tomaten waschen, in dünne Scheiben schneiden, das Dressing darüber verteilen und auf einem Teller anrichten. Den Honigziegenkäse in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. 6 Esslöffel Zucker, 4 Esslöffel Wasser in einem Topf mischen und unter Rühren aufkochen, bis der Zucker aufgelöst ist. Kurz abkühlen lassen. Den Käse anschließend auf die bereits angerichteten Tomaten geben, die Zuckermasse auf den Käse verteilen und kurz abflämmen. Mit frischen Kräutern (zum Beispiel Knoblauchkresse) bestreuen. Den Filoteig erst kurz vor dem Servieren dekorieren.

Guten Appetit!

Mehr Rezepte mit unseren köstlichen nativen Ölen gibt's hier:  
[oelmuehle-solling.de](http://oelmuehle-solling.de)



  
**ÖLMÜHLE  
SOLLING**

Ölmühle Solling GmbH · Höxtersche Straße 1  
37691 Boffzen/Germany · T 0 52 71.9 66 66-0  
F 0 52 71.9 66 66-66 · [info@oelmuehle-solling.de](mailto:info@oelmuehle-solling.de)