Sardische Tomaten aus dem Ofen mit Blinis

Die eher kleinen Sardischen Tomaten besitzen viel Säure und einen unglaublich intensiven Geschmack. Ganz typisch ist ihre meist ins dunkelrote tendierene Farbe die von dunkelgrünen Schlieren durchzogen ist. Sie sind ab Mitte März bis Ende Juni auf dem Markt oder im guten Italienerladen zu finden. Die besten Qualitäten findet man in der Regel Mitte bis Ende Mai. Da ist es schon möglich, dass einem bei Gemüseauslage der kräftige, fruchtig Tomatenduft schon von weitem in die Nase steigt.

Mit einer Panade aus Paniermehl, Parmesan, Kräutern und Knoblauch überbacken, empfehlen sie sich geradezu als delikat-würzige Vorspeise. Einfach mit etwas Toastbrot oder aufgebackenen Blinis servieren.

Zutaten (2 Vorspeisen)

2-4	Sardische Tomaten (je nach Grösse)
2El	Paniermehl
2El	Parmesan gerieben
2El	Olivenöl
4-5	Zweige frischer Thymian
2	Knoblauchzehen
	Salz

Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen.

Thyminablättchen von den Stielen abzupfen und etwas hacken.

Paniermehl, Parmesan und Olivenöl miteinander vermischen, Knoblauch dazupressen und den Thymian zugeben. Etwas eine halbe Stunde ziehen lassen.

Vorgebackene Blinis beidseitig mit Butter bestreichen.

Eine Gratinform (oder ein Backblech) ausbuttern. Die Tomaten quer halbieren. Damit sie gut stehen, eventuell den Boden etwas flach schneiden. In die Gratinform legen, leicht salzen und mit dem Paniermehlgemisch belegen und etwas festdrücken (das geht am besten mit den Fingern).

Eingebutterte Blinis dazulegen.

In der Mitte des Ofens ca. 25-20 Minuten überbacken. Die Panade sollte sich leicht bräunen, aber nicht dunkel werden.