

## ProSpecieRara Bio-Tomaten

### Bio «Gezahnte Tomate»

Gerippte Tomate mit wenig Saft.  
Geeignet für Salate, Saucen  
und als gefüllte Tomate.  
Wird im Tessin angebaut.

### Bio «Cœur de Bœuf»

Grosse Fleischtomate mit  
rot-violetter Färbung. Geeignet  
für Suppen, Salate und Saucen.  
Wird im Wallis angebaut.

### Bio «Baselbieter Röteli»

Etwas grösser als die Cherry-Tomaten.  
Geeignet für Salate und Cocktails.  
Wird im Wallis angebaut.



Alle drei ProSpecieRara-  
Sorten werden auf «Knosp»-  
zertifizierten Betrieben in der  
Schweiz angebaut.



Schweizerische Stiftung  
für die kulturhistorische  
und genetische Vielfalt  
von Pflanzen und Tieren

Besorgt um den Verlust unserer natürlichen Vielfalt, hat sich die Stiftung ProSpecieRara zum Ziel gesetzt, vergessene Nutzierrassen sowie traditionelle Garten- und Ackerpflanzen wieder aufzuspüren und deren Zucht und Anbau zu fördern.

Coop unterstützt die  
Stiftung ProSpecieRara  
mit Mitteln aus dem  
Coop Naturaplan-Fonds.

Weitere Informationen:  
Coop Info-Tel. 0848 888 444  
(nationaler Tarif)  
[www.coop.ch/prospecierara](http://www.coop.ch/prospecierara)



## Gefüllte Quark-Käse-Tomaten

für 4 Personen

Pro Person  
ca. 1420 kJ/340 kcal  
Vorbereitungszeit  
ca. 30 Minuten  
Zubereitungszeit  
ca. 20 Minuten

### Zutaten

*8 gezahnte Tomaten, Pfeffer, Salz, 250 g Vollmilchquark, 150 g Bergkäse, gerieben, 3 Eier, getrennt, knapp 1 dl Weisswein, ½ TL Bergkräutermischung, getrocknet, wenig Muskat, gerieben*

### Zubereitung

Den Deckel der Tomaten abschneiden, Tomaten mit Löffel aushöhlen (Inhalt später für Suppe oder Sauce verwenden). Ausgehöhlte Tomaten mit Pfeffer und Salz würzen.

**Füllung:** Quark, geriebenen Käse, Eigelb und Weisswein verrühren, mit Kräutern, Pfeffer und Salz würzen. Eiweiss zu Schnee schlagen, vorsichtig unter die Füllung ziehen. Tomaten in leicht gefettete Gratinform stellen, Füllung in die Tomaten verteilen. Sollte Füllung übrig bleiben, diese neben die Tomaten in die Form geben. Form in Ofenmitte stellen, bei 220 °C ca. 20 Minuten backen.



## Tomatensalat mit Mozzarella

für 4 Personen

Pro Person  
ca. 1190 kJ/285 kcal  
Zubereitungszeit  
ca. 30 Minuten

### Zutaten

400 g Baselbieter Röteli,  
100 g Stangensellerie,  
1 rote Zwiebel,  
100 g frische Champignons, 1 Beutel Mozzarelline (145 g), 10–12 Oliven

### Sauce

1 TL Senf, Pfeffer, Salz,  
½ TL getrocknete Kräutermischung für Salat,  
1 Knoblauchzehe gepresst,  
1–2 EL Aceto Balsamico,  
1–2 EL Apeflessig,  
3–4 EL Sonnenblumen- oder Olivenöl,  
½ Bund Basilikum,  
fein geschnitten

### Zubereitung

Sellerie und Zwiebel in feine Streifchen, Champignons in Stücke schneiden. Grössere Tomaten halbieren, kleinere ganz lassen.

Mozzarelline halbieren, alles mit den Oliven in Schüssel mischen. Für die Sauce alle Zutaten mischen, Salat damit anrühren, mit einigen Basilikumblättchen garnieren, sofort servieren.



## Kalte Tomatensuppe (Gazpacho)

für 4 Personen

Pro Person  
ca. 1170 kJ/280 kcal  
Vorbereitungszeit  
ca. 35 Minuten  
Zubereitungszeit  
ca. 1 Stunde kalt stellen

### Zutaten

750 g Tomaten Cœur de Bœuf, 150 g Halbweissbrot, 4 EL Sonnenblumen- oder Olivenöl, 2–3 Knoblauchzehen, 1 Salatgurke, 2 EL Weinessig, 4 dl Wasser, Pfeffer, Salz

### Zubereitung

½ Brot zerpflücken, in Schüssel geben und mit Öl beträufeln. Knoblauch darüberpressen, gut mischen, etwas ziehen lassen. Restliches Brot fein würfeln, beiseite stellen. Tomaten übers Kreuz einschneiden, kurz überbrühen, schälen, eine halbe Tomate klein würfeln, kalt stellen. Rest grob zerschneiden, zum Brot geben.

½ Gurke schälen, grob zerschneiden, zu den Tomaten geben. Restliche Gurke mit Schale fein würfeln, kalt stellen.

Essig und Wasser zum Gemüse geben, alles mit Stabmixer fein pürieren, würzen. Mindestens 1 Stunde kühl stellen. Gemüse und Brotwürfel separat zur Suppe servieren, sie werden im Teller über die Suppe gestreut.



Woche 33/2005

## Wieder entdeckt: Tomaten-Spezialitäten mit feinen Rezepten!



Alte Sorten neu entdeckt.  
Redécouvrir des espèces anciennes.  
Specie vecchie riscoperte.