Parisette-Rondellen

(Rezept für 4 Personen)

Zutaten

	Tomaten
	Parisettescheiben
	Olivenöl
	Zwiebeln
1 Zehe	Knoblauch
	Basilikum
	Italienischer Peterli
wenig	Balsamico
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Tomaten schälen, Mark entfernen und in kleine Würfel schneiden

2. Parisettescheiben etwa 8mm dick schneiden und schön dunkelbraun toasten

3. Tomatenmarinade mit allen Zutaten erstellen (Zwiebeln fein hacken!)

4. Auf Toaste verteilen

Kräuterbutter

Zutaten

	Frischer Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Kerbel, Salz
1 Zehe	Knoblauch
205 g	weiche Butter

Zubereitung

1. Kräuter waschen und fein hacken

2. Knoblauch schälen und fein hacken

3. Kräuter zur Butter geben und mit Gabel gut vermischen

4. Mit einer Prise Salz abschmecken