

# Ofentomaten-Salat mit Rosmarin-Zabaglione

## Zutaten:

### für den Ofentomaten-Salat

600 g Strauchtomaten  
2 rote Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Oregano  
5 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

### für die Rosmarin-Zabaglione

1 Zweig Rosmarin  
30 g Rohrohrzucker  
100 ml Weißwein  
4 Eigelb  
1 Prise Salz  
**außerdem**  
100 g Rauke/Rukola  
1 Bund Basilikum



## Zubereitung:

- Für den Salat bei den Tomaten den Stielansatz entfernen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden, auf einem Backofengeeigneten Gefäß oder Kuchenblech verteilen
- die Zwiebeln in dünne Spalten schneiden und mit dem gehackten Knoblauch über den Tomaten verteilen
- Oregano, Olivenöl, Salz und Pfeffer darübergeben und unter dem vorgeheizten Backofen Grill bei höchster Stufe, auf der 2. Schiene von unten, 5-10 Min. garen, abkühlen lassen
- Für die Zabaglione die Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen, mit dem Zucker **20 Sek./Stufe 10** pulverisieren
- Rührhaufsatz einsetzen
- Wein, Eigelb, Salz zugeben und **8 Min./70°/Stufe 3** schaumig aufschlagen
- Rukola und Basilikum unter die Tomaten mischen, salzen und pfeffern
- Zabaglione darauf verteilen und sofort servieren