

Tomaten - Infos

Kategorien: Kartoffel-, Gemueseerichte, Info

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

Tomaten Kirschtomate Auch Cherry- oder Cocktail-Tomate genannt, ist zwar die kleinste unter den handelsüblichen Formen, aber sie ist besonders aromareich. Meistens isst man sie einfach so aus der Hand. Strauchtomate ist bei uns erst seit kurzer Zeit zu finden. Früher hat man die wuerzigen, kleinen Früchte überwiegend für Konserven verwendet, aber jetzt entdecken Tomaten-Fans, dass sie hier manchmal "Aroma-Schnäppchen" machen können. Flaschentomate wird überwiegend für Konserven verwendet. Ihr Fleisch ist fest und aromareich, aber manchmal etwas mehlig. Runde Tomate ist nach wie vor die Nummer eins. Ihr Problem: Man sieht ihr nicht an, ob sie zu wässrig-neutralen Treibhausware gehört, oder ob sie unter südlicher Sonne gereift ist. Eines steht fest: Bei Aroma-Blindtests belegt die kleine kugelige fast immer die Spitzenplätze. Fleischtomate enthält weniger Kerne und Flüssigkeit und ist deshalb besonders zum Kochen und Schmoren geeignet.