

Welche Tomate passt zu welchem Gericht?

Weltweit gibt es über 2.500 angemeldete Tomatensorten. An deutschen Gemüsetheken finden sich jedoch vor allem acht klassische Sorten. Sie unterscheiden sich in Geschmack, Größe, Form und Festigkeit sowie - und das ist wichtig zu wissen - in der optimalen Art ihrer Verwendung. Wer sich auskennt, kann die größte Abwechslung in der Küche schaffen und gleichzeitig das Beste aus jeder Tomate herausholen. So eignen sich zum Beispiel die großen Fleischtomaten mit viel Fruchtfleisch vor allem zum Grillen und für Ofengerichte; Rispen-

maten zeichnen sich durch intensiven Geschmack aus und schmecken gut auf dem Brot oder zur Tomatensuppe verarbeitet; die kleinen Mini-Roma-Tomaten sind süß und knackig und lassen sich am besten direkt pur als Snack genießen. Es gilt also bei jeder Tomatensorte zu beachten, was die optimale Zubereitungsweise für sie ist. Dabei hilft die Rezeptdatenbank auf www.tomateninfo.de mit zahlreichen kulinarischen Ideen für jede klassische Sorte. (wvp/gz)

