



CATALANA-HUMMER-SALAT MIT „PIENNOLO DEL VESUVIO DOP“- UND GELBEN „DATTERINI“-TOMATEN, ROTEN ZWIEBELN, LEICHT ZERDRÜCKTEN KARTOFFELN UND KAPERN

Categoria: Vorspeisen **Tempo di preparazione:** 30 minuten **Difficoltà:** medio

Ingredienti per 4

- 2 ganze Hummer mit einem Gewicht von jeweils etwa 500 g
- 300 g (gemischt) frische „Piennolo del Vesuvio DOP“-Tomaten und gelbe „Datterini“-Tomaten
- 1 rote Zwiebel, geschält und in Scheiben geschnitten
- 2 gekochte Kartoffeln
- 1 Handvoll Kapern
- 1 Teelöffel Senf
- 1 Teelöffel Weißweinessig
- Salz, zum Abschmecken
- Natives Olivenöl extra, nach Belieben
- frische Basilikumblätter, zum Garnieren

„Piennolo del Vesuvio DOP“-Tomaten sind einzigartig: Sie sind klein, an einem Ende spitz zulaufend, werden leicht grün geerntet und zu einem Strauß geflochten, in dem sie aufgehängt gelagert werden, wenn der Sommer in den Herbst und anschließend in den Winter übergeht.

Ihr Geschmack ist so pur, so intensiv, dass sie mit keiner anderen Tomate vergleichbar sind.

Ihr Hummer würde sich nicht mit weniger zufriedengeben wollen!

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Kosten: **hoch**

Zubereitungszeit: **30 Minuten**

Portionen: **4**

Zubereitung

Die Hummer kochen. Wenn sie gar sind, aufschneiden und das Fleisch entfernen.

Die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit Weißweinessig und nativem Olivenöl extra beträufeln und mit einer Gabel leicht zerdrücken.

Die "Piennolo del Vesuvio-" und gelben "Datterini"-Tomaten waschen, halbieren und auf einem Teller anrichten. Mit Salz, einem Teelöffel Senf, nativem Olivenöl extra und den Kapern würzen.

Das Hummerfleisch und die in Scheiben geschnittenen roten Zwiebeln dazugeben, mit den Basilikumblättern garnieren und servieren.

