

Kirschtomaten mit Pecorino

– Pankreasdiät –

16 Kirschtomaten
Balsamessig
Traubenkernöl
Pecorino Sardo
1 großer Bund Kerbel
Schwarzer Pfeffer
Salz

Tomaten halbieren, salzen, leicht abtropfen lassen und mit der Schnittfläche ca. 30 min in Essig legen; auf Tellern anrichten, mit grob geschittenem Kerbel bestreuen, Käse hobeln und drüber geben, mit gestoßenem Pfeffer würzen.