

Freekeh-Salat mit Pesto-Mozzarella & Mini-Tomaten auf Tomaten-Carpaccio



Letztes Wochenende habe ich es mal wieder auf die Farm geschafft. Nachdem ich das Wochenende davor von Freitag bis Sonntag mit einer Freundin eine Hochzeit bekocht hatte, konnten wir fast eine Woche Reste essen. Aber passend zum Freitag war der Kühlschrank leer und konnte mit Frischware aufgefüllt werden.

Obwohl das Sommerwetter ja weiterhin auf sich warten ließ, gab es wunderbare Tomaten. Für mich DIE Sommerfrüchte - ich könnte sie täglich essen in allen Variationen!

Billy gab mir noch eine Schale Mini-Tomaten mit - die sind wirklich fingernagelgroß! Zum Teil auch nur so mini wie ein Frauen-Kleiner-Finger-Nagel oder kleiner. Perfekt also für einen Getreidesalat wie Bulgur oder Freekeh. Das wollte ich seit Jahren mal ausprobieren, hatte es in der Kammer stehen, aber nie gekocht. Billys Idee, einen Bulgur mit seinen Tomaten zu machen, brachte mich auf den Freekeh.

Freekeh-Salat mit Pesto-Mozzarella & Mini-Tomaten auf Tomaten-Carpaccio



Freekeh-Salat mit Pesto-Mozzarella & Mini-Tomaten auf Tomaten-Carpaccio

Freekeh ist unreifer, grüner Weizen, der geröstet und getrocknet wird. Man kocht ihn in Wasser weich und kann ihn dann wie Bulgur, Couscous oder auch Reis verwenden - in Salaten, als Beilage oder was auch immer. Er roch etwas ungewohnt, vermutlich durch die Röstnote, aber nach dem Kochen schmeckte er sehr gut.

Dieser Salat ist meine Interpretation von Tomate-Mozza in Salatform. Die Menge ergibt eine leichte Hauptspeise für 2 Personen.

Ich hatte nach einem Rezept aus einem Buch 220 g Freekeh in 750 ml Wasser gekocht, was sehr viel ergab, da er stark aufquillt. Ich habe nicht mal die Hälfte für den Salat verwendet, also denke ich, könnt ihr auch 100 g trockenen Freekeh kochen für diesen Salat. Außer ihr wollt noch Reste haben. Im Kühli hält sich das sicher einige Tage und kann für weitere Salate oder als Beilage oder in einer Gemüsepfanne verwendet werden.

Wer das Gericht veganisieren möchte, nimmt veganen „Joghurt“ und Feto (fermentierten Tofu) statt Mozzarella.

Für 2 Portionen:

- 150 g gekochter Freekeh
- 150 g Mozzarella, gewürfelt
- 1 Handvoll (10 g) Basilikum
- 10 g Olivenöl
- ½ TL Orangenblütenwasser
- 1 Stück eingelegte Cedri
(oder 1 Stück Zitronenschale)
- 50 g Joghurt
- 100 g Mini-Tomaten
- 1-2 größere, reife Tomaten
- 1 Schalotte

[Den Freekeh mit dem Wasser aufkochen, dann auf mittlerer bis kleiner Stufe zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis er weich ist. Das übrige Wasser abgießen und den Freekeh abspülen und abtropfen lassen.]

Die Mozzarellawürfel in eine Schüssel geben. Für die Sauce Basilikum, Öl, Blütenwasser, Cedri und Joghurt in einen Mixbecher wiegen und pürieren. Dann kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken, über den Mozzarella geben und eine Weile ziehen lassen.

Die Tomaten waschen und trocknen, die Tomaten in dünne Scheiben schneiden und die Schalotte in feine Ringe oder Scheiben.

Dann Freekeh mit Sauce und Mozzarella vermengen und die Mini-Tomaten untermischen. Die Tomatenscheiben auf Teller legen, den Salat darübergeben und die Schalotten darauf verteilen. Mit Basilikum garnieren und nach Belieben mit Chiliflocken bestreuen.

Freekeh-Salat mit Pesto-Mozzarella & Mini-Tomaten auf Tomaten-Carpaccio



Freekeh-Salat mit Pesto-Mozzarella & Mini-Tomaten auf Tomaten-Carpaccio

Habt ihr schon mal Freekeh ausprobiert? Was habt ihr damit gemacht?
Ich freue mich über eure Erfahrungen!
Habt eine genussvolle Zeit!
Eure Judith



Share on Facebook	0
Share on Pinterest	0
Send email	