

ENTDECKEN SIE...

# Tamarillos



---

*Rezept auf der Rückseite*

ENTDECKEN SIE...

Tamarillos



# Tamarillo-Salat

## Für 4 Personen

500g reife Tamarillos  
100g rote Zwiebeln  
2 EL Balsamico-Essig  
1 Prise Salz · 30g  
Rohrohrzucker · 1–2 EL  
Olivenöl

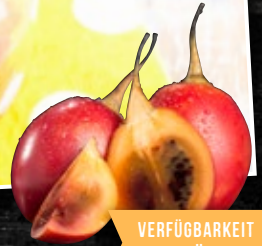
## So geht's

Tamarillos kurz in kochendem Wasser blanchieren, häuten und in Scheiben schneiden.

Zwiebeln pellen, halbieren und in Spalten schneiden.

Essig, Salz, Zucker und Öl verrühren.

Die Vinaigrette mit dem Salz mischen und gut durchziehen lassen.



VERFÜGBARKEIT  
GANZJÄHRIG

## WISSENSWERTES



Das Fruchtfleisch der Tamarillo kann gelb, rot oder dunkelpurpurrot sein. Tamarillos haben einen leicht herben, süß-säuerlichen Geschmack.



Die Tamarillo, die auch als Baumtomate bekannt ist, kommt ursprünglich aus Zentral- und Südamerika. Sie zählt zu den wiederentdeckten Früchten der Inkas. Heute wird sie in tropischen und subtropischen Regionen angebaut, u. a. in Kolumbien und Peru.



Die Tamarillo ist reif, wenn sie auf leichten Druck hin nachgibt und ihre Farbe kräftig rot ist. Frische Tamarillos sollten bald verzehrt werden.



Tamarillos enthalten Vitamin A, C und Kalium.



Tamarillos eignen sich zum Rohverzehr und zum Kochen – ähnlich wie eine Tomate. Einfach längs durchschneiden und, je nach Geschmack, mit Zucker oder Salz bestreuen.