

75 JAHRE LOOYE



75 Rezepte

75 JAHRE

75 Jahre Looye Kwekers feiern wir mit 75 Rezepten, in denen unsere aromatischen Tomaten die Hauptrolle spielen. Mittlerweile hat die dritte Generation das Ruder unseres Familienbetriebs übernommen. In all den Jahren ist unsere Leidenschaft dieselbe geblieben: der Anbau aromatischer Tomaten. Und diese möchten wir gerne bei Ihnen und Ihren Gästen auf den Esstisch bringen.

Um aromatische Tomaten anzubauen, erfordert es vor allem eine ganz besondere Arbeitsweise: mit Blick füreinander, für die Natur und fürs Detail. Das war im Laufe des letzten Dreivierteljahrhunderts mit den verschiedenen Generationen, die jeweils eignen Visionen und Motivationen mitbrachten und stets im Wandel der Zeit arbeiteten, nicht anders. Und auch heute noch tragen alle unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weiter überzeugend dazu bei.

Unser Familienbetrieb wurde von Jacobus Looije gegründet, der unterschiedliches Obst und Gemüse anbaute, aber einer der ersten Erzeuger von Eisbergsalat in den Niederlanden war und sich damit vom Rest abhob. Sohn Jos verlegte den Fokus auf Tomaten. Schon in den Neunzigerjahren machte er sich auf die Suche nach Tomatensorten mit herausragendem Geschmack. Das Ergebnis sind die Looye Honigtomaten und Looye JOYN Tomaten, die besonders in den Salaten, Aufläufen und Eintöpfen in diesem Kochbuch zur Geltung kommen. Auch heute noch, im Jahr 2021, wird die Tradition des Geschmacks als zentraler Faktor mit viel Liebe fortgeführt.

Liebe Leserinnen und Leser, liebe Feinschmeckerinnen und Feinschmecker, wir sind stolz und dankbar, dass Sie sich schon seit 75 Jahren für die Qualität von Looye Kwekers entscheiden. Wir lieben es, gemeinsam am Tisch zu sitzen und das Essen zu zelebrieren. Wir glauben, dass Essen – und in diesem Fall unsere Tomaten und die Gerichte, die damit zubereitet werden – Menschen zusammenbringen kann. Wir hoffen, dass Sie diese Rezepte zu köstlichen Gerichten und anregenden Gesprächen inspirieren und Momente schaffen, in denen die Liebe wächst. Guten Appetit!

Familie Looije



INHALT

GESCHICHTE 14

FRÜHSTÜCK

Shaksuka	20
Cremiger Hüttenkäsetoast	22
Tartine	24
Bauern- frühstück	26
Pan con Tomate	28
Französisches Omelett	30
Erfrischender Smoothie	32
Sommerlicher Smoothie	34

MITTAGESSEN

Fruchtiger Salat	38
Picknicksalat	40
Frischer Zitrus-salat	42
Gegrillter Salat	44
Panzanella	46
Nizzasalat	48
Bulgursalat	50
Thailändischer Salat	52
Salat im Glas	54
Salat mit Roggen	56
Burrata Caprese	58
Za'atar Joghurt	60
Onigirazu	62
Vegetarische Ramen	64
Bento Box	66
Ziegenkäse Quiche	68
Tomaten- Crumble	70
Bunte Lunchbox	72
Brot mit gegrilltem Gemüse	74
Gazpacho Andaluz	76
Veganer Hummus-Wrap	78

FINGERFOOD

Pancetta- Häppchen	82
Kartoffelsoufflé	84
Gemüsespieße	86
Mini- Croustades	88
Gefüllte Looye Honigtomaten	90
Zwiebelkuchen	92

Sardinentoast	94
Knoblauchtoast	96
Bruschetta	98
Brotzeit	100
Osternsnack-platte	102
Parmesantalern	104
Albóndigas	106
Scharfes Chutney	108
Riganada	110
Bloody Mary on a Stick	112
Sangrita	114
Klassischer Bloody Mary	116

ABENDESSEN

Sambal Goreng Udang	120
Grüne Pasta	122
Lawar Daun Sebola	124
Risotto	126
Italienische Tomatensuppe	128
Herzhafte Festtagsquiche	130
Marinierter Lachs	132
Cowboy Kaviar	134
Flammküchen	136
Hasselback Kürbis	138
Vegetarische Kräuterknödel	140
Chimichurri	142
Pilzeintopf	144
Palak paneer	146
Tajine	148
Tom Yum Gung	150
Herzhafter Strudel	152
Linsen mit Balsamico	154
Köfte	156
Italienische Tomatensosse	158
Rendang	160
Schnelle Pasta	162
Gnocchi- auflauf	164
Hühnereintopf	166
Sambal Goreng	168
Karibischer Fischeintopf	170
Granita	172
Ganache	174

NACHWORT 176

A rooftop terrace scene at sunset. In the foreground, a wooden bench is set with a bright red cushion and two dark blue pillows. To the right, a table covered with a red and white checkered tablecloth holds a bowl of fresh red tomatoes, a small plate of appetizers, and several glasses. A large, textured, reddish-brown ceramic jug sits on the ground near the bench. The background features a city skyline with several tall skyscrapers, including a prominent one on the left. The sky is a warm, golden-orange color, and a body of water with a boat is visible in the distance. The text "75 Jahre" is overlaid in white on the right side of the image.

75 Jahre

Bei Looye ist Geschmack schon seit 75 Jahren das Herzstück des Betriebs



1946

Was in einem Dorf in Südholland begann, wo Gründer Jacobus Looije Salat, Radieschen und Tomaten in seinem eigenen Garten anbaute, hat sich in 75 Jahren zur Marke Looye entwickelt. Heute sind wir immer noch ein Familienbetrieb, der für aromatische Tomaten steht. Diese Tomaten verkaufen wir mittlerweile überall in den Niederlanden und weit darüber hinaus. Gerne möchten wir Sie in die Vergangenheit von Looye Kwekers mitnehmen und beginnen im Jahr 1946.

Kurz nachdem Jacobus in jenem Jahr unseren Familienbetrieb am 's-Gravenzandseweg in Monster gegründet hatte, machte er sich auf nach Niederländisch-Ostindien und kehrte erst Ende der Vierzigerjahre wieder zurück. Seine Brüder hielten den Betrieb in der Zwischenzeit am Laufen. Sie bauten verschiedene Arten von Obst und Gemüse an: von Spinat und Eisbergsalat über Blumenkohl, Rüben und Lauch bis hin zu Endivien, Radieschen und Weintrauben. Und natürlich Tomaten. Zurück in den Niederlanden, verwendete Jacobus als einer der Ersten einen innovativen Heizkessel. Dadurch konnte er bereits früh im Jahr Tomaten und im Winter Salat anbauen.



1972

Als Sohn Jos 1972 in den Betrieb einstieg, markierte dies den Beginn der Modernisierung. Eine neue Generation bringt oft Veränderungen mit sich und so war es auch hier. Noch im selben Jahr wurden neue Gewächshäuser mit einer modernen Konstruktionen aus Glas, Eisenskelett und Aluminiumdach gebaut. Bis zu diesem Zeitpunkt hatten Gewächshäuser im Normalfall ein Holzskelett.

1982

1982 – der Betrieb ist mittlerweile zu einer Gesellschaft geworden – kam auch Bruder Vincent in den Familienbetrieb. Man beschloss, den Anbau von Salat und Radieschen aufzugeben und sich nur noch auf Fleischtomaten zu konzentrieren. Als Jos im Jahr 1984 Annie Beekenkamp heiratete, war dies im wahrsten Sinne des Wortes eine fruchtbare Ehe; bis heute ist der Familienbetrieb Beekenkamp Lieferant von Tomatenjungpflanzen. 1994 kam ein Anbaubetrieb in Tinte auf der Insel Voorne-Putten hinzu. Zudem wurde eine Betriebshalle in Maasdijk gekauft, um Tomaten verpacken zu können.

DER GESCHMACK ERZEUGTE BEI IHM EIN „WOW-GEFÜHL“, WIE ER ES SPÄTER BESCHRIEB.

Ende der Achtzigerjahre trennten sich die beruflichen Wege der Brüder Jos und Vincent. Jos erwarb ein Grundstück in Maasdijk, um den Anbau von Fleischtomaten fortzusetzen. Kurz baute er auch Salatgurken an, entschloss sich aber schließlich Anfang der Neunzigerjahre als einer der Ersten in den Niederlanden auf Cherry-Rispentomaten überzugehen. Einerseits stand der Preis für große Tomaten damals unter Druck, andererseits hatte er auch festgestellt, dass die Menschen gerne kleinere Tomaten essen. Vincent eröffnete in der Zwischenzeit einen neuen Anbaubetrieb in Monster für die Erzeugung von Tomaten.

Eine andere prägende Entwicklung in den Neunzigerjahren war das Ende der Versteigerungen. Bis dahin war dies die beste Möglichkeit für den Verkauf von Obst und Gemüse gewesen. Gemeinsam mit einigen anderen Cherrytomaten-Erzeugern gründete Jos daher eine Erzeugerorganisation. Daneben beschloss er, der immer vom Unternehmergeist getrieben war, einen Anbaubetrieb in Spanien zu gründen. Dies sorgte dafür, dass seine Tomaten ganzjährig in den Läden zu finden waren.

In 2003 trennte man sich von dem Betrieb in Spanien und Jos konzentrierte sich nur noch auf den Anbau von Cherry-Rispentomaten in den Niederlanden sowie deren Verkauf. Das Ergebnis war der erfolgreiche Wachstum von Looye Kwekers – nicht nur, weil der Einzelhandel gerne mit verschiedenen Anbietern zusammenarbeitet. Jos hatte auch wieder das richtige Gespür für die Bedürfnisse der Verbraucher, der wie folgt beschrieben werden konnte: Zurück zur Natur. Durch den eigenen Verkauf von Cherry-Rispentomaten an der Rispe ging er geschickt auf diesen Trend ein.

2004

Jos' Neugier und sein Entwicklungsdrang führten in diesen Jahren auch zu einer neuen Sorte: Piccolo. Jos entdeckte diese Sorte 2004 in einer Filiale von Marks & Spencer im Süden von London (Großbritannien). Der Geschmack erzeugte bei ihm ein „Wow-Gefühl“, wie er es später beschrieb. Er suchte nach der Sorte, fand sie bei einem südfranzösischen Züchter und begann mit dem Anbau. 2007 weitete Looye Kwekers, mit Hilfe des Baus weiterer Gewächshäuser in Naaldwijk, die Produktion aus. Zwei Jahre später, 2009, wurden die Looye Honigtomaten offiziell vorgestellt.



2009

Jos hatte nun also die leckersten Tomaten gefunden, die alleinigen Fokus auf Geschmack angebaut werden. So ist unser Familienbetrieb seit 2009 der erste Erzeuger mit einem eigenen, wiedererkennbaren Konzept: eine herrliche Tomate, deren konstanter Geschmack und konstante Qualität gewährleistet werden kann. Der Verkauf erfolgte in erster Linie über Gemüseläden. Mittlerweile werden unsere Tomaten in Naaldwijk und Burgerveen angebaut und die Looye JOYN Tomaten werden seit 2017 in Supermärkten verkauft, die Looye Honigtomaten seit 2018. Dies hat für eine größere Bekanntheit unserer Tomaten und eine größere Reichweite gesorgt.

2020

Kurz zusammengefasst ist dies die Geschichte, wie unser Familienbetrieb Looye Kwekers zu dem geworden ist, was er heute ist. Vom Anbau im eigenen Garten des Gründers Jacobus in Monster im Jahr 1946 zum Verkauf eigener Tomatenmarken in Supermärkten und Gemüseläden. Und der Beginn der dritten Generation im Jahr 2020.

2021

Wir möchten Ihnen gerne unsere lange Tradition auch auf Ihrem Tisch servieren. Erleben Sie den Geschmack von 75 Jahren Looye Kwekers mit 75 Rezepten, die endlos variiert werden können. Wir hoffen, den Anbau aromatischer Tomaten noch viele Jahre fortsetzen zu können.

Frühstück





Shaksuka

ZUBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN

Schak... was? Schon der Name hört sich beeindruckend an. Schakschuka ist eine Spezialität der tunesischen und israelischen Küche. Pochierte Eier werden in einer würzigen Sauce mit Looye JOYN Tomaten serviert. Dieses Gericht schmeckt nicht nur zum Mittag- oder Abendessen, sondern auch zum Frühstück!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

4 Looye JOYN Tomaten
 4 EL Olivenöl
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 1/2 rote Paprika
 1/2 grüne Paprika
 1 EL Kreuzkümmel
 1 TL Paprikapulver
 1/2 Bund frischer Thymian
 1/2 Bund frischer Koriander
 1/2 Bund glatte Petersilie
 4 Eier
 1/2 EL Cayennepfeffer
 1 Prise feines Meersalz

KÜCHENUTENSILIEN

große, tiefe Bratpfanne

ZUBEREITUNG

- 1 Die Kräuter waschen, trockentupfen und die Blätter fein hacken. Die gehackten Thymianblätter zur Seite stellen.
- 2 Die Looye JOYN Tomaten in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
- 3 Die Paprika halbieren, die Kerne entfernen und die Hälften in 1 x 1 cm große Würfel schneiden.
- 4 Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
- 5 Olivenöl in einer großen und tiefen Bratpfanne erhitzen und die Zwiebel-, Knoblauch- und Paprikawürfel 5 Minuten scharf anbraten. Kümmel und Paprikapulver dazugeben und einige Minuten mitrösten.
- 6 Die Looye JOYN Tomatenwürfel und die fein gehackten Thymianblätter hinzufügen und gut umrühren. Die Sauce bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- 7 Die Hälfte des Korianders und der Petersilie in die Sauce rühren.
- 8 Mit einem Esslöffel 4 Mulden in die Sauce drücken. Vorsichtig jeweils ein Ei in jede Mulde schlagen und bei geschlossenem Deckel 5 Minuten garen.
- 9 Mit den restlichen Kräutern bestreuen. Nach Geschmack mit etwas Cayennepfeffer und fein gemahlenem Meersalz würzen und servieren.



Cremiger Hüttenkäsetoast

ZUBEREITUNGSZEIT 10 MINUTEN

Ein geschmackvoller Start in den Tag. Toast mit gebackenen Looye Honigtomaten auf einem Bett von Hüttenkäse.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

180 g Looye Honigtomaten
100 g Hüttenkäse
1 TL extra virgin Olivenöl
1 gelbe Bete
2 Scheiben Brot
1 TL Weissweinessig
Salz und Pfeffer
0,5 Gurke
4 Blätter Oregano

KÜCHENUTENSILIEN

Pfanne
Toaster

ZUBEREITUNG

- 1 Die Brotscheiben im Toaster rösten.
- 2 Die Looye Honigtomaten jeweils in Hälften schneiden und beiseite legen. Die Gurke und gelbe Bete in dünne Scheiben schneiden. Allerdings die gelbe Bete Scheiben in eine extra Schale legen und mit dem Weissweinessig und Olivenöl mischen. Abschmecken mit Pfeffer und Salz.
- 3 Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Looye Honigtomaten darin kurz erwärmen.
- 4 Den Hüttenkäse in einer Schüssel mit etwas Olivenöl und Pfeffer und Salz mischen.
- 5 Den Toast mit Hüttenkäse bestreichen, darauf die Looye Honigtomaten, die gelbe Bete und Gurkenscheiben legen und mit ein paar Blättern Oregano garnieren.



Tartine

ZUBEREITUNGSZEIT 25 MINUTEN

Ein herrlich belegtes Brot mit Looye Honigtomaten-Salsa und pochierem Ei.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

180 g Looye Honigtomaten
 0,5 Gurke
 1 kleine rote Zwiebel
 1 TL Rotweinessig
 2 EL extra vergine Olivenöl
 1 EL gehackte Petersilie
 2 frische Eier
 Essigessenz
 2 dicke Scheiben Brot
 1 Avocado
 1 EL Mayonnaise
 Eine Hand Feldsalat

KÜCHENUTENSILIEN

Hoher Topf
 Schneebesen, Spachtel, großer Löffel
 Eiswasser

ZUBEREITUNG

- 1 Den Topf $\frac{3}{4}$ voll mit Wasser und einem Schuss Essigessenz zum Kochen bringen. Die Zwiebel in Ringe schneiden und die Gurke in dünne Scheiben. Die Avocado ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Looye Honigtomaten kurz in einer Pfanne mit Olivenöl, Salz und Pfeffer andünsten.
- 2 Die abgekühlten Looye Honigtomaten mit Gurke, roten Zwiebeln, Essig und Olivenöl mischen und die Salsa kurz ziehen lassen.
- 3 Wenn das Essigwasser kocht, runterschalten, so dass das Wasser siedet. Nun die Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Die Eier dann langsam nacheinander in das Wasser gleiten lassen. Die Temperatur wieder erhöhen und für 3 Minuten kochen lassen und anschließend ins Eiswasser geben.
- 4 Die Mayonnaise auf die Brote verteilen und dann mit den Avocadoscheiben belegen. Die Salsa verteilen und mit dem Feldsalat garnieren. Nun das pochierte Ei oben drauf legen.



Bauernfrühstück



ZUBEREITUNG

- 1 Die Kartoffeln schälen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. In einen Topf geben und so viel Wasser hinzugeben, dass die Scheiben bedeckt sind (mit weniger Wasser garen sie unregelmäßig).
- 2 Etwas Salz hinzugeben und die Kartoffelscheiben mit geschlossenem Deckel beinah garkochen (ca. 10 Minuten). Das Wasser abgießen und die Kartoffeln ohne Deckel ausdampfen lassen.
- 3 In der Zwischenzeit die Speckwürfel in einer großen Bratpfanne bei mittlerer Temperatur langsam anbraten, bis sie schön knusprig sind. Anschließend aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller geben.
- 4 Zwiebeln schälen und fein würfeln.
- 5 Looye JOYN Tomaten in Scheiben schneiden.
- 6 Die gewürfelten Zwiebeln im zurückgebliebenen Fett in der Pfanne braun anschwitzen und anschließend zu den Speckwürfeln auf den Teller geben.
- 7 In derselben Pfanne 1 EL Butter (nicht erforderlich, wenn noch genügend ausgelassenes Fett in der Pfanne ist) schmelzen und die Kartoffelscheiben von beiden Seiten goldbraun anbraten. Regelmäßig wenden und während des Bratens eventuell noch etwas Butter dazugeben. Wenn die Kartoffeln fertig gebraten sind, die Temperatur reduzieren.
- 8 Speckwürfel und Zwiebel dazu geben, vorsichtig umrühren und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
- 9 Die Eier aufschlagen, mit der Milch verquirlen und über die Kartoffelmischung gießen. Die in Scheiben geschnittenen Looye JOYN Tomaten auf diese Mischung legen, mit etwas Salz und Pfeffer und eventuell etwas Olivenöl abschmecken. Die Eimischung in der Pfanne bei mäßiger Hitze stocken lassen. Dabei die Pfanne gelegentlich bewegen (bei Gas einen Gasherdaufsatz verwenden) die Pfanne nach Möglichkeit mit einem Deckel bedecken.
- 10 Das Omelett vor dem Servieren mit etwas Petersilie bestreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN

Dieses Bauernfrühstück – ein deutsches Bauernomelett mit Looye JOYN Tomaten, Kartoffeln, Speck und Zwiebeln – ist eine reichhaltige Mahlzeit und einfach lecker!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

4 Looye JOYN Tomaten
 200 g Kartoffeln, festkochend
 100 g magere Räucherspeckwürfel
 2 gelbe Zwiebeln
 2 EL Butter
 4 Eier
 3 EL Milch
 2 Zweige frische Petersilie
 1 Prise Salz und Pfeffer
 1 EL Olivenöl

KÜCHENUTENSILIEN

Topf
 2 Bratpfannen
 Ofengrill



Pan con Tomate

ZUBEREITUNGSZEIT 5 MINUTEN

“Pa amb tomàquet“ ist ein Klassiker der katalanischen Küche, zubereitet mit Looye JOYN Tomaten.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

100 g Looye JOYN Tomaten
2 Zehen Knoblauch
2 EL Olivenöl
1 Prise Grobes Meersalz
4 Scheiben rustikales Brot

KÜCHENUTENSILIEN

Toaster
Messer
Schneidbrett

ZUBEREITUNG

- 1 Bratscheiben toasten.
- 2 Knoblauchzehen abziehen und halbieren. Die Bratscheiben jeweils sehr reichlich mit einer Knoblauchhälfte einreiben. Looye JOYN Tomaten halbieren und die Bratscheiben ebenfalls gut damit einreiben. Mit Olivenöl besprenkeln und etwas Meersalz darüber streuen. Buen provecho – olé!

OLÉ!

Französisches Omelett

ZUBEREITUNGSZEIT 10 MINUTEN

Ein Frühstück ohne ein französisches Omelett, ist kein echtes Frühstück.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

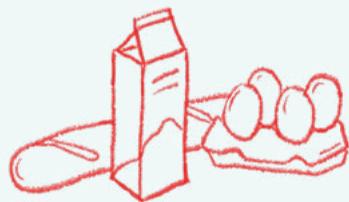
180 g Looye Honigtomaten
4 Eier
1/2 TL Paprikapulver
10 g Oregano
10 g Schnittlauch
15 g Thymian
4 TL Parmesan, gerieben
12 Blätter Rucola
2 EL Olivenöl
1 Prise Salz und Pfeffer

KÜCHENUTENSILIEN

Schneidebrett
Messer
Pfanne
Rührschüssel
Schneebeesen

ZUBEREITUNG

- 1 Die Looye Honigtomaten halbieren.
- 2 Schnittlauch und Thymian fein hacken.
- 3 Die Eier in einer Rührschüssel mit einem Schneebeesen aufschlagen. Schnittlauch, Thymian und Paprikapulver hinzugeben und noch einmal mit dem Schneebeesen verquirlen.
- 4 In der Pfanne das Olivenöl erhitzen, die Hälfte der Eimasse dazugeben. Wenn das Omelett fast fertig ist, den Parmesankäse darüberstreuen. Das Omelett in der Mitte falten und bei geringer Hitze weiterbraten lassen.
- 5 Das Omelett auf einem Teller mit den Looye Honigtomaten, frischem Oregano und Thymian anrichten. Mit etwas Rucola dekorieren.



Erfrischender Smoothie



LOOYE JOYN TOMATEN- GURKENSMOOTHIE MIT GRANNY SMITH

ZUBEREITUNGSZEIT 5 MINUTEN

Aus Looye JOYN Tomaten, Granny Smith Apfel und Gurke wird im Handumdrehen ein herrlicher Smoothie. Gesund und gleichzeitig erfrischend. Der pure Genuss an warmen Tagen für warme Tage!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

4 Looye JOYN Tomaten
1 Granny Smith Apfel
100 g Gurken
200 g Griechischer Joghurt
1 EL Honig
2 Blätter frische Minze
10 Eiswürfel

KÜCHENUTENSILIEN

Standmixer (oder Stabmixer)
Passiersieb
2 Longdrinkgläser

ZUBEREITUNG

- 1 Apfel und Gemüse waschen und in kleine Stücke schneiden.
- 2 Alle Zutaten in einen Standmixer geben und zu einem glatten Smoothie pürieren.
- 3 Für ein sehr feines Ergebnis die pürierte Mischung mit einem Suppenlöffel durch ein Passiersieb streichen.
- 4 Den Smoothie für eine Stunde kühlstellen und anschließend in einem Longdrinkglas mit Eiswürfeln servieren. Mit einem frischen Minzblatt garnieren.



Sommerlicher Smoothie

ZUBEREITUNGSZEIT 10 MINUTEN

Ein köstlicher frischer Smoothie für den perfekten Start in den Morgen, der im Handumdrehen fertig ist.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

375 g Looye JOYN Tomaten
325 g geschnittene Wassermelone
6 große Blätter Minze
1 Prise Salz und Pfeffer
1 EL Olivenöl
Einen kleine Schuss extra vergine Olivenöl

KÜCHENUTENSILIEN

Mixer oder Küchenmaschine
4 Gläser
4 Strohhalme

ZUBEREITUNG

- 1 Die Looye JOYN Tomaten in grobe Stücke schneiden damit diese gut in den Mixer passen.
- 2 Die Looye JOYN Tomaten zusammen mit der Wassermelone in den Mixer geben und auf der höchsten Stufe glatt pürieren.
- 3 Minze, Olivenöl, Salz und Pfeffer hinzufügen und weitere 30 Sekunden mixen.
- 4 Den Smoothie in die Gläser verteilen und mit den Minzblättern dekorieren.



Mittagessen



Fruchtiger Salat



FRUCHTIGER LOOYE HONIGTOMATEN SALAT

ZUBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN

Dieser Salat mit Looye Honigtomaten überrascht die Geschmacksnerven durch seine würzig-süße Kombination! Der Salat ist perfekt für warme Sommerabende.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

180 g Looye Honigtomaten
2 Pfirsiche
75 g Feldsalat
10 g frisches Basilikum
75 g Parmesan
2 EL Balsamico-Creme
1 Prise schwarzer Pfeffer
1 Prise feines Meersalz
1 EL Olivenöl

KÜCHENUTENSILIEN

Grillpfanne
Rührschüssel
Käsereibe

ZUBEREITUNG

- 1 Die Looye Honigtomaten halbieren. Die Pfirsiche halbieren, den Kern herauslösen und die Pfirsichhälften in Spalten schneiden. Die Basilikumblätter abzupfen.
- 2 Eine Grillpfanne erhitzen. Die Pfirsichspalten mit etwas Olivenöl bestreichen und in der heißen Pfanne von beiden Seiten anbraten, bis Grillstreifen entstanden sind. Abkühlen lassen.
- 3 Die Looye Honigtomaten mit den gegrillten Pfirsichspalten, dem Feldsalat und den Basilikumblättern mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan grob über den Salat raspeln, erneut umrühren und mit Balsamico-Creme besprenkeln.



Picknicksalat



DER ULTIMATIVE PICKNICKSALAT MIT LOOYE JOYN TOMATEN UND LOOYE HONIGTOMATEN

ZUBEREITUNGSZEIT 10 MINUTEN

Dieser köstliche Salat mit Looye Honigtomaten und Looye JOYN Tomaten lässt sich einfach und problemlos im Voraus zubereiten. Perfekt für ein leckeres Picknick!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

180 g Looye Honigtomaten
375 g Looye JOYN Tomaten
1 rote Zwiebel
350 g Cannellini-Bohnen
70 g Oliven
240 g Artischockenherzen
20 g frisches Basilikum
1 Knoblauchzehe
100 ml Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer

KÜCHENUTENSILIEN

Rührschüssel
Schneidbrett
Messer

ZUBEREITUNG

- 1 Die Looye Honigtomaten halbieren und die Looye JOYN Tomaten in Spalten schneiden. Die rote Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Ringe schneiden. Die Kalamata-Oliven in Scheiben und die Artischockenherzen in Spalten schneiden. Die Knoblauchzehen schälen. Die Cannellini-Bohnen abspülen, gut abtropfen lassen und eventuell mit Küchenpapier abtupfen.
- 2 Basilikum, Olivenöl, 1 EL Wasser und Knoblauch in der Küchenmaschine oder mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Alle Salatzutaten in einer Schüssel miteinander vermengen, anschließend das Basilikumöl dazugeben und untermischen. Die Schüssel verschließen und mit zum Picknick nehmen.



Frischer Zitrus-Salat

LOOYE HONIGTOMATEN- ZITRUS-SALAT MIT ZITRUSVINAIGRETTE



ZUBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN

Ein herrlich frischer Zitrus-Salat mit Looye Honigtomaten, perfekt für einen warmen Sommertag. Köstlich als Lunchgericht oder als Beilagensalat für Gegrilltes!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

180 g Looye Honigtomaten
1 Grapefruit
1 Orange
1 EL Zitronensaft
150 g frischer Spinat
50 g Pekannüsse
125 g Ziegenkäse
1/2 EL Senf
1 Schalotte
1 TL Honig
100 ml Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

KÜCHENUTENSILIEN

Schneidbrett
Messer
Bratpfanne
Rührschüssel

ZUBEREITUNG

- 1 Die Looye Honigtomaten halbieren. Grapefruit schälen, das Fruchtfleisch in Scheiben und anschließend in Stücke schneiden. Orange halbieren. Eine Orangenhälfte schälen, das Fruchtfleisch in Scheiben und anschließend in Stücke schneiden. Die andere Orangenhälfte auspressen.
- 2 Eine Pfanne erhitzen und die Pekannüsse in 8 Minuten rundherum knusprig rösten. Abkühlen lassen und grob hacken.
- 3 Schalotte sehr fein schneiden und mit Orangen- und Zitronensaft, Honig und Senf vermengen. Unter Rühren nach und nach 100 ml Olivenöl hinzufügen, sodass eine Vinaigrette entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Den Babyspinat vorsichtig mit den Looye Honigtomaten, Grapefruit- und Orangenstücken, Pekannüssen sowie der Hälfte der Vinaigrette mischen. Ziegenkäse zerkrümeln und über den Salat geben. Mit der restlichen Vinaigrette servieren

Gegrillter Salat

GEGRILLTER LOOYE JOYN TOMATENSALAT MIT KICHERERBSEN UND JOGHURT-MINZSOSSE



ZUBEREITUNGSZEIT 35 MINUTEN

Dieser besonderer Salat mit Looye JOYN Tomaten hat einer überraschend erfrischenden Geschmackskombination.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

375 g Looye JOYN Tomaten
150 g frischer Spinat
10 g frische Minze
15 g frische Petersilie
265 g Kichererbsen
4 EL Griechischer Joghurt
1/2 Zitrone
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer

KÜCHENUTENSILIEN

Grillpfanne
Backblech
Backpapier
Rührschüssel

ZUBEREITUNG

- 1 Den Ofen auf 200°C vorheizen. Kichererbsen abspülen und gut abtropfen lassen. Eventuell mit etwas Küchenpapier trockentupfen. Looye JOYN Tomaten in Spalten schneiden. Minzblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Petersilie feinhacken, Schale der halben Zitrone raspeln und Zitronenhälfte auspressen.
- 2 Die Kichererbsen mit etwas Olivenöl und dem Zitronenabrieb würzen und mit Salz & Pfeffer abschmecken. Anschließend auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen und für ca. 30 Minuten im Backofen rösten. Dabei die Kichererbsen alle 10 Minuten durchmischen. Nach 30 Minuten aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
- 3 In der Zwischenzeit die Tomatenspalten mit Olivenöl bestreichen und eine Grillpfanne erhitzen. Die Tomaten in der heißen Pfanne von allen Seiten braten, sodass Grillstreifen entstehen. Abkühlen lassen.
- 4 Griechischen Joghurt mit Zitronensaft und der Hälfte der Minze zu einem erfrischendem Dressing verrühren und mit Salz & Pfeffer abschmecken.
- 5 Die gerösteten Kichererbsen mit den gegrillten Looye JOYN Tomaten, Petersilie, Babyspinat und der restlichen Minze zu einem Salat vermengen und mit der Joghurt-Minzsoße servieren.

Panzanella

ZUBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN

Eine schnelle italienische Mahlzeit, zubereitet mit Brot! Klingt lecker und ist lecker! Dieser Panzanella-Salat wird aus Looye JOYN Tomaten, Paprika und Oliven zubereitet. Doch es gibt ihn in vielen Varianten. Also einfach Zutaten nach Geschmack (Reste, die der Kühlschrank hergibt) verwenden!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 Looye JOYN Tomaten
1 Scheibe altbackenes Brot
1/2 Bund frisches Basilikum
1 1/2 EL extra vergine Olivenöl
1 TL Rotweinessig
1 Prise Salz und Pfeffer
50 g Anchovis
50 g Kapern
1 gelbe Paprika
50 g Oliven

KÜCHENUTENSILIEN

Rührschüssel
Servierschüssel

ZUBEREITUNG

- 1 Italienische Zutaten, z. B. rote Zwiebel, Anchovisfilets, Kapern, gegrillte Paprika und Oliven, vorbereiten. Das Wichtigste ist: altbackenes Brot. Falls nicht genügend altbackenes Brot vorhanden ist, frische Focaccia oder Ciabatta in grobe Stücke reißen und ca. 15 Minuten bei 175 °C ohne Öl im Backofen trocken.
- 2 Die Looye JOYN Tomaten in große Stücke schneiden. Andere Zutaten nach Belieben wie gegrillte Paprika, rote Zwiebeln, Anchovisfilets etc. ebenfalls in Stücke schneiden.
- 3 Das altbackene Brot in große Stücke reißen.
- 4 Ein Dressing aus Rotweinessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer anrühren.
- 5 Die Zutaten mit dem Dressing mischen und vorzugsweise eine Stunde ziehen lassen, sodass das Brot gut mit den Zutaten und den verschiedenen Aromen durchtränkt ist. Kurz vor dem Servieren noch frisches, grob zerpflücktes Basilikum dazugeben.



Nizzasalat

ZUBEREITUNGSZEIT 45 MINUTEN

Dieser klassische Salat nach französischem Rezept ist schnell zubereitet und kann als eigenständige Mahlzeit serviert werden. Eine köstliche mediterrane Spezialität mit herrlichen Looye JOYN Tomaten und Looye Honigtomaten, die dank viel Eiweiß und wenigen Kohlenhydraten sehr gesund ist! Bon appétit!

KÜCHENUTENSILIEN

2 Töpfe
Auflaufform/ofenfeste Form oder Teller
Rührschüssel
Bratpfanne
Schneebeesen
2 Teller



NIZZASALAT

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 Looye JOYN Tomaten
4 Looye Honigtomaten
200 g frischer Thunfisch
6 Anchovis
150 g grüne Bohnen
2 Eier
1 Schalotte
50 g schwarze Oliven
80 g Rucola
8 Minikartoffeln
6 frische Basilikumblätter
1 Prise Salz und Pfeffer
75 ml Olivenöl
2 EL Rotweinessig
1 EL Senf
1/2 Bund krause Petersilie
1 Prise Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1 Rotweinessig und Senf in einer Schale verrühren. Etwas Olivenöl hinzufügen und mit dem Schneebeesen rühren, bis die Vinaigrette bindet.
- 2 Die Petersilie sehr fein hacken und in die Vinaigrette geben. Das Dressing mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer und einer Prise grobem Meersalz abschmecken.
- 3 Die Minikartoffeln in einem Topf mit Wasser 12 bis 14 Minuten garen, abgießen und abkühlen lassen.
- 4 In einem zweiten Topf Wasser zum Kochen bringen und die grünen Bohnen bissfest kochen. Die Kochzeit beträgt ca. 3 bis 4 Minuten. Vor dem Abgießen prüfen, ob die Bohnen bissfest sind, sonst noch ein wenig länger kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.
- 5 Die Eier hart kochen (ca. 8 Minuten kochen oder einen Eierkocher verwenden) und in kaltem Wasser abschrecken. Die Eier schälen und vierteln.
- 6 Die Looye JOYN Tomaten in je 8 gleich große Stücke schneiden.
- 7 Die Schalotte schälen und in hauchdünne Ringe schneiden.

- 8 Die Minikartoffeln halbieren.
- 9 Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 10 Die Looye Honigtomaten in eine Auflaufform oder ofenfeste Form legen und mit Olivenöl besprenkeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einige Minuten im Backofen rösten, bis die Tomaten etwas schrumpelig werden.
- 11 Die grünen Bohnen, Minikartoffeln und geachtelten Looye JOYN Tomaten in einer Schüssel mischen. ¾ des Dressings hinzugeben und vorsichtig umrühren.
- 12 Auf 2 Tellern etwas Rucola anrichten und darauf die Gemüse Mischung geben.
- 13 Einige dünne Schalottenringe darauf verteilen.
- 14 Den Thunfisch aus dem Kühlschrank nehmen, abtupfen und ganz leicht mit frisch gemahlenem Pfeffer und einer Prise Salz würzen.
- 15 Etwas Olivenöl in einer Pfanne bei großer Hitze erhitzen. Warten, bis das Öl sehr heiß ist.
- 16 Die Thunfischfilets von beiden Seiten 15 bis 20 Sekunden anbraten. Nicht durchbraten, damit der feine Geschmack und die Struktur erhalten bleiben.
- 17 Den gebratenen Thunfisch halbieren oder in breite Streifen schneiden und auf den beiden Tellern anrichten.
- 18 Die gerösteten Looye Honigtomaten auf den Fisch legen.
- 19 Eierviertel, Anchovisfilets, (halbierte) Oliven und frische Basilikumblätter auf den Tellern verteilen.
- 20 Zum Schluss etwas frisch gemahlene Pfeffer, eine winzige Prise grob gemahlene Meersalz und einige Löffel des restlichen Dressings auf den Salat geben und servieren.



Bulgursalat

BULGURSALAT MIT LOOYE JOYN TOMATEN



ZUBEREITUNGSZEIT 60 MINUTEN

Taboulé oder Bulgursalat ist ein typisches Gericht der arabischen Küche. Dieser erfrischende Bulgursalat mit Looye JOYN Tomaten, Gurken und frischer Minze ist mit unserem Rezept im Handumdrehen zubereitet! Überraschen Sie Ihre Gäste und servieren Sie diesen köstlichen Salat an einem warmen Sommerabend.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

250 g Looye JOYN Tomaten
40 g glatte Petersilie
1/2 Gurke
40 EL Mandelblättchen
200 g Bulgur
1 Limette
4 EL Olivenöl
2 Zweige frische Minze
1 Prise Salz und Pfeffer

KÜCHENUTENSILIEN

Reibe
Schneebeesen
kleine Schüssel
Schüssel
kleiner Topf

ZUBEREITUNG

- 1 Bulgur nach Packungsanleitung zubereiten und etwas abkühlen lassen.
- 2 Die Looye JOYN Tomaten vierteln und eventuell die Kerne entfernen.
- 3 Die halbe Gurke schälen, der Länge nach halbieren und in kleine Würfel schneiden.
- 4 Petersilie und Minzblätter fein hacken.
- 5 Die Limette waschen, die Schale mit einer Reibe abreiben und die Limette anschließend auspressen.
- 6 Den Saft und den Abrieb der Limette mit Olivenöl, Salz und Pfeffer gut mit einem Schneebeesen verrühren.
- 7 Eine kleine Pfanne ohne Fett erhitzen und die Mandelblättchen darin rösten. Aufpassen, dass sie nicht anbrennen! Bulgur, Looye JOYN Tomaten, Gurkenwürfel, Minze und Petersilie in eine Schüssel geben. Dressing hinzufügen und vorsichtig umrühren.
- 8 Die Schüssel abdecken und den Salat mindestens eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.
- 9 Die gerösteten Mandelblättchen auf den Bulgursalat streuen und bei Zimmertemperatur servieren.

Thailändischer Salat

THAILÄNDISCHER SALAT MIT LOOYE JOYN TOMATEN



ZUBEREITUNGSZEIT 60 MINUTEN

Salate schmecken auch im Winter köstlich! Looye JOYN Tomaten, Chili, Thai-Basilikum und frischer Koriander verleihen diesem leckeren Salat einen vollmundigen und würzigen Geschmack.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

4 Looye JOYN Tomaten
 1 Knoblauchzehe
 1 1/2 Thai-Chilis
 1/2 Limette
 1 EL Sojasoße
 1 1/2 TL Zucker
 1/2 Gurke
 1/2 Schalotte
 1/2 Bund Thai-Basilikum
 1/2 Bund frischer Koriander
 3 EL Erdnussöl
 1 1/2 EL Sesamöl
 1 Prise Salz

KÜCHENUTENSILIEN

Mörser
 Schüssel
 Schneebesен

ZUBEREITUNG

- 1 Den Knoblauch schälen und grob würfeln.
- 2 Beide Chilischoten der Länge nach halbieren und die Kerne entfernen. Zwei Hälften grob zerkleinern. Die dritte Hälfte in feine Halbringe schneiden.
- 3 Die Knoblauchwürfel und Chilstücke zusammen mit dem Salz in einen Mörser geben und zu einer weichen Paste zermahlen. Alternativ (ohne Mörser) Knoblauch und Chili sehr fein schneiden und mit dem Salz in einer Schüssel mischen.
- 4 Die Looye JOYN Tomaten achteln und eventuell die Kerne entfernen.
- 5 Die Salatgurke waschen, der Länge nach halbieren und in kleine Stücke schneiden.
- 6 Die Schalotte schälen und fein würfeln.
- 7 Thai-Basilikum und Koriander grob hacken.
- 8 Die Limette auspressen.
- 9 In einer Salatschüssel die Knoblauch-Chili-Mischung, 1 EL Limettensaft, Sojasauce, Zucker und 1 EL Sesamöl mit einem Schneebesен zu einem homogenen Dressing verquirlen.
- 10 Looye JOYN Tomaten, Gurke, Zwiebel, Chiliringe, gehacktes Thai-Basilikum und Koriander zum Dressing geben. Den Salat gut mischen (eventuell mit den Händen), damit alle Zutaten gleichmäßig mit dem Dressing benetzt werden.
- 11 Die Schüssel abdecken und den Salat mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.
- 12 Vor dem Servieren mit einer Prise Salz und dem restlichen Sesamöl würzen und bei Zimmertemperatur servieren. Der Salat schmeckt hervorragend zu duftendem Jasminreis oder als köstliche Beilage.

Salat im Glas



ZUBEREITUNG

1 Die Looye Honigtomaten halbieren. Zwiebel abziehen und in hauchdünne halbe Ringe schneiden. Gurke halbieren und in Stücke (Halbmonde) schneiden. Knoblauch abziehen und reiben. Kichererbsen abtropfen lassen und gut mit Wasser abspülen, eventuell mit Küchenpapier trockentupfen. Anschließend mit dem Sesamöl und der gerösteten Sesamsaat vermischen.

2 Quinoa gemäß Packungsangabe zubereiten.

3 Reissessig in einen Stieltopf geben und kurz erwärmen, Honig dazugeben und rührend auflösen. Gurkenstücke und rote Zwiebelringe in eine Schüssel geben, Reissessig, 100 ml Wasser und Chiliflocken dazugeben. Die Zutaten gut vermengen und beiseite stellen.

4 In einer tiefen Bratpfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, geriebenen Knoblauch und Ras el-Hanout hineingeben. Knoblauch und Gewürzmischung ca. 1 Minute rösten, anschließend nach und nach den Spinat dazugeben, bis dieser eingefallen ist.

5 Nun wird der Schichtsalat aufgebaut: Begonnen wird mit einer Lage Quinoa, darauf eine Schicht Spinat, gefolgt von Kichererbsen, einer Lage Sprossen und der süßsaurigen Gurken-Zwiebel-Mischung. Als letzte Schicht einen großen Esslöffel Hummus und die Looye Honigtomaten in das Glas geben.

ZUBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN

Dieser Salat mit Looye Honigtomaten wird lagenweise in ein großes Einmachglas geschichtet. Ideal um ins Büro oder zum Picknick mitzunehmen.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

180 g Looye Honigtomaten
 100 g Quinoa
 265 g Kichererbsen
 50 g Hummus
 0,5 Salatgurke
 1 kleine rote Zwiebel
 100 ml Reissessig
 1 EL Honig
 1 TL Chiliflocken
 300 g frischer Blattspinat
 1 TL Ras el-Hanout-Gewürzmischung
 1 Knoblauchzehe
 1 EL geröstete Sesamkörner
 1 TL Sesamöl
 50 g Würzige Keimspaltenmischung
 1 EL Olivenöl
 1 Prise Meersalz

KÜCHENUTENSILIEN

Kleiner Topf/Stieltopf
 Schneidbrett
 Messer
 Rührschüssel
 Schraubgläser



Salat mit Roggen

ZUBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN

Ein leckerer Salat mit Roggen.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

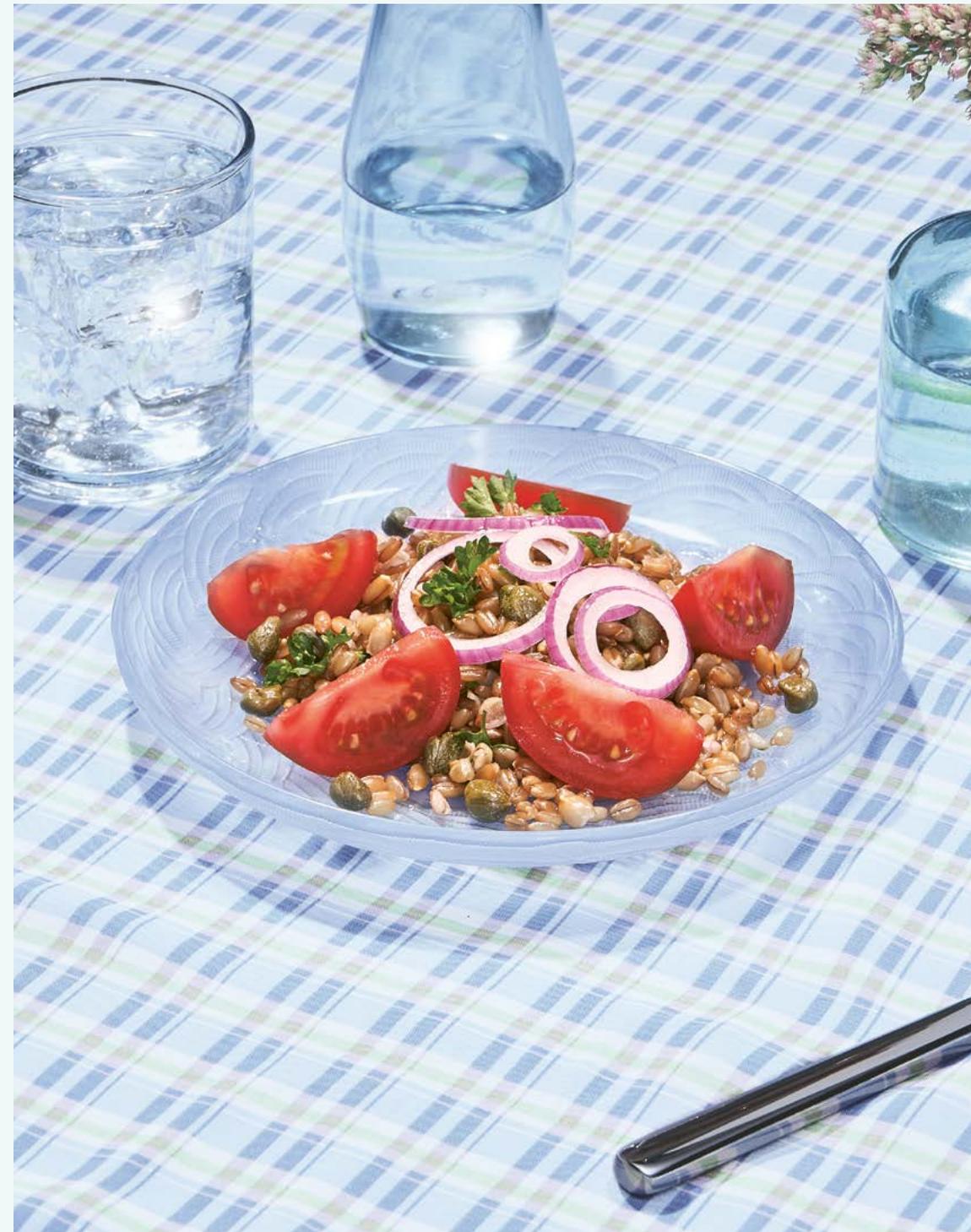
250 g Looye JOYN Tomaten
 190 g Roggen
 2 EL wilde Kapern
 1 rote Zwiebel
 2 EL Olivenöl
 Saft einer ½ Zitrone
 20 g Petersilie
 2-3 Tropfen Fischsauce
 1 TL Senf mit Honig
 1 Prise Salz und Pfeffer

KÜCHENUTENSILIEN

Schneidebrett
 Messer
 Kochtopf
 Schale
 Rührschüssel
 Schneebesen

ZUBEREITUNG

- 1 Die Looye JOYN Tomaten in Spalten schneiden. Die Petersilie fein hacken und den Saft der Zitrone auspressen. Die Zwiebel putzen und in Ringe schneiden.
- 2 Bereiten Sie den Roggen gemäß den Anweisungen auf der Packung in einem Kochtopf zu. Den Roggen dann kalt abspülen und gut abtropfen lassen.
- 3 Senf mit Honig, Fischsauce und Zitronensaft in einer Schüssel mischen. Olivenöl dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren bis ein dickflüssiges Dressing entsteht. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Schneebesen umrühren.
- 4 Roggen, Kapern und Looye JOYN Tomaten in eine andere Schüssel geben und vermischen. Die fein gehackte Petersilie und das Dressing dazugeben. Alles gut vermischen.
- 5 Den Salat auf einem Teller anrichten. Mit extra Looye JOYN Tomatenspalten, Zwiebeln und Petersilie dekorieren.



Burrata Caprese

BURRATA CAPRESE MIT GEGRILLTEN LOOYE JOYN- & LOOYE HONIGTOMATEN



ZUBEREITUNGSZEIT 60 MINUTEN

Diese leckere Variante der „Insalata Caprese“ schmeckt vorzüglich an sommerlichen Tagen, aber selbstverständlich auch, wenn es etwas weniger warm ist.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

180 g Looye Honigtomaten
200 g Looye JOYN Tomaten
4 Zweige frischer Thymian
2 EL Olivenöl
4 Knoblauchzehen
1 Burrata
1 EL Olivenöl extra vergine
8 frische Basilikumblätter
1 Prise Salz und Pfeffer

KÜCHENUTENSILIEN

Backblech
Backpapier
Tablett

ZUBEREITUNG

- 1 Die Knoblauchzehen mit einem breiten Messerrücken zerdrücken und aus der Schale lösen. Die Thymianblätter von den Zweigen streifen.
- 2 Den Backofen auf 100 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 3 Die Looye JOYN Tomaten und die Looye Honigtomaten auf das Backblech legen, mit Thymianblättern, Pfeffer und Salz bestreuen. Die zerdrückten Knoblauchzehen dazwischen legen und alles mit Olivenöl besprenkeln.
- 4 Die Looye JOYN Tomaten und Looye Honigtomaten 40 Minuten im Backofen grillen, bis sie weich und leicht klebrig sind.
- 5 Die Burrata aus der Verpackung nehmen, abtropfen lassen und vorsichtig auf ein Tablett legen. Um den italienischen Frischkäse herum die gegrillten Looye JOYN Tomaten, Looye Honigtomaten und Knoblauchzehen anrichten.
- 6 Alles mit etwas Olivenöl extra vergine besprenkeln. Frische Basilikumblätter grob zerpfücken und darauf verteilen.
- 7 Je nach Geschmack nochmals mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Za'atar Joghurt



GEGRILLTE LOOYE HONIGTOMATEN AUF KALTEM ZITRONEN-ZA'ATAR-JOGHURT

ZUBEREITUNGSZEIT 25 MINUTEN

Ein köstliches Rezept von Yotam Ottolenghi. Durch die herrlich süße, rauchige Kräutermarinade und das Grillen erhalten die Looye Honigtomaten einen ganz eigenen Geschmack. Lecker als kleiner Snack zum Aperitif!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

180 g Looye Honigtomaten
20 g Butter
1 Knoblauchzehe
1 TL Kümmelpulver
1 TL Fenchelsamen
2 TL Paprikapulver geräuchert
1 EL Ahornsirup
1 Prise grobes Meersalz
250 g Griechischer Joghurt
1 Zitrone
1 TL Za'atar
4 Fladenbrot

KÜCHENUTENSILIEN

Topf
Backofen
Auflaufform
Schneidbrett
Messer
Mörser
Grillpfanne

ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
- 2 Die Butter in einem Stieltopf schmelzen und beiseitestellen. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Fenchelsamen in einem Mörser zerstoßen und zusammen mit dem Knoblauch, dem Kümmelpulver, dem Paprikapulver, dem Ahornsirup und einer Prise Meersalz in die geschmolzene Butter geben.
- 3 Looye Honigtomaten in eine Auflaufform legen und großzügig mit der Kräutermarinade bestreichen. Die Auflaufform 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Anschließend die Grillfunktion einstellen und die Tomaten 5 Minuten grillen, bis die Haut beginnt, schwarz zu werden. Achtung: Die Tomaten dürfen nicht zu stark verbrennen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
- 4 In der Zwischenzeit eine Grillpfanne erhitzen und das Fladenbrot darin kurz knusprig anbraten.
- 5 Die Zitronenschale raspeln und mit dem Saft einer halben Zitrone sowie der Za'atar-Gewürzmischung in den griechischen Joghurt geben. Zu einer cremigen Soße verrühren.
- 6 Die gegrillten Looye Honigtomaten auf dem Zitronen-Kräuter-Joghurt anrichten. Dazu das knusprige Fladenbrot zum Dippen servieren.

Onigirazu



ZUBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN

Japanische Sushi-Sandwiches mit Looye Honigtomaten.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

180 g Looye Honigtomaten
 1 Frühlingszwiebel
 2 EL Sojasoße
 1/2 Limette
 1/2 TL Sesamöl
 2 Nori Blätter
 150 g Sushireis
 1 EL Reissessig
 1/2 EL Zucker
 1 Prise Salz
 1 Avocado
 50 g frischer Spinat
 2 EL Mayonnaise
 1 Handvoll Sprossengemüse
 2 TL Sriracha-Sauce

KÜCHENUTENSILIEN

Messer
 Schneidbrett
 Rührschüssel
 Kochtopf

ZUBEREITUNG

- 1 Zucker und Salz mit dem Reissessig in eine Schüssel geben und unter Rühren auflösen. Falls dies nicht gelingt, Reissessig etwas erwärmen. Sushireis nach Packungsanleitung kochen. Die Essigmischung in den Reis rühren und abgedeckt abkühlen lassen.
- 2 Die Sojasoße mit dem Saft einer halben Limette und dem Sesamöl verrühren. Die Looye Honigtomaten in kleine Würfel und die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, mit der Sojamarinade vermischen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch herauslösen und in dünne Scheiben schneiden.
- 3 Ein Nori-Blatt mit der glänzenden Seite nach unten und einer Spitze nach oben auf ein Schneidbrett legen. In der Mitte eine Lage Reis als Viereck auf das Blatt geben, dabei darauf achten, dass die äußersten Blattspitzen nicht bedeckt sind. Einige Avocadoscheiben auf den Reis legen, danach marinierte Looye Honigtomaten, etwas Sprossengemüse und Spinatblättchen dazu legen. Mit einer zweiten Lage Reis bedecken. Vorsichtig andrücken und dann das Nori-Blatt von den Spitzen her zur Mitte falten, sodass ein kleines Algenblatt-Päckchen entsteht. Der Sushireis sorgt dafür, dass das Nori-Blatt klebt. Das Sushi-Päckchen umdrehen und auf dem Schneidbrett ruhen lassen. Nun das nächste Nori-Blatt wie oben beschrieben belegen und falten. Anschließend die Sushi-Päckchen mit einem scharfen Messer halbieren, sodass farbenfrohe Sushi-Sandwiches entstehen.
- 4 Mayonnaise und Sriracha-Sauce verrühren und die Sushi-Sandwiches damit bestreichen.



Vegetarische Ramen

SCHNELLE VEGETARISCHE RAMEN MIT GERÖSTETEN LOOYE HONIGTOMATEN



ZUBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN

Eine vegetarische Variante des berühmten japanischen Nudelgerichts: eine herrlich wärmende Suppe voller Umami.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

180 g Looye Honigtomaten
 1 EL Sojasoße
 1 TL Honig
 4 Frühlingszwiebeln
 1 EL Mirin
 1 l Gemüsebrühe
 1 gelbe Zwiebel
 3 Knoblauchzehen
 1 TL rote Chiliflocken
 1 EL Sesam
 2 cm frischer Ingwer
 2 Eier
 50 ml Sojasoße
 180 g Ramen-Nudeln
 2 Baby Shanghai Pak Choi
 3 EL weiße Miso-Paste

KÜCHENUTENSILIEN

2 Kochtöpfe
 Bratpfanne oder Wok
 Messer
 Schneidbrett
 Auflaufform
 Küchenmaschine

ZUBEREITUNG

- 1 Die Frühlingszwiebeln in schräge Ringe schneiden und den Baby Pak Choi der Länge nach halbieren. Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen und die Miso-Paste, 1 EL Mirin und die Zwiebelringe hinzufügen. Bei geschlossenem Deckel und niedriger Hitze köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren den Pak Choi in die Suppe geben und 2 Minuten mitgaren.
- 2 Für die gerösteten Looye Honigtomaten den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Looye Honigtomaten halbieren und in eine eingefettete Auflaufform legen. Die Tomatenhälften mit Sojasoße und Honig bestreichen. 15 Minuten in den Backofen schieben.
- 3 50 ml Sojasoße mit 2 EL Mirin und etwas Wasser verrühren. Die Eier hart kochen und in kaltem Wasser abschrecken. Die Eier pellen und mindestens 15 Minuten lang in die Sojamarinade legen. Die Eier kurz vor dem Servieren der Suppe halbieren.
- 4 Für die würzig-scharfen Pilze Zwiebel, Miso-Paste, Chiliflocken, Ingwer und gerösteten Sesam in der Küchenmaschine zu einer glatten Masse pürieren. Die Pilze in kleine Stücke schneiden und mit der Kräuterpaste vermischen. Einen Wok oder eine Bratpfanne erhitzen und die gewürzten Pilze bei großer Hitze 5 Minuten braten, bis sie goldbraun sind. Vom Herd nehmen und zur Seite stellen.
- 5 Ramen-Nudeln nach Packungsanleitung kochen.
- 6 Zwei Suppenteller/-schüsseln mit den Ramen-Nudeln füllen und die Pilze darauf verteilen. Anschließend die Brühe darüber gießen und mit den marinierten Eiern und gerösteten Looye Honigtomaten garnieren.



Bento Box

BENTO BOX LUNCH MIT LOOYE HONIGTOMATEN



ZUBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN

Japanische Lunchbox mit einem überraschenden Salat aus Looye Honigtomaten.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

180 g Looye Honigtomaten
 2 Frühlingzwiebeln
 2 EL Mayonnaise
 1/2 Limette
 1 EL Sesamöl
 3 EL Sojasoße
 1 EL Zucker
 1/2 EL Salz
 1 EL Sesam
 150 g Weißkohl
 170 g Lachsfilets ohne Haut
 1 EL Mirin
 1 TL Sake
 1 Nori-Blatt
 200 g junge Sojabohnen
 150 g Sushireis
 1 EL Reissessig

KÜCHENUTENSILIEN

Messer
 Schneidbrett
 Rührschüssel
 Kochtopf
 Bento Box

ZUBEREITUNG

- 1 Zucker und Salz mit dem Reissessig in eine Schüssel geben und unter Rühren auflösen. Falls dies nicht gelingt, den Reissessig etwas erwärmen. Den Sushireis waschen und nach Packungsanleitung kochen. Die Essigmischung in den Reis rühren und abgedeckt abkühlen lassen.
- 2 Die Lachsfilets in Streifen schneiden. 2 EL Sojasoße mit Mirin und Sake vermengen und die Lachsstreifen darin mindestens 10 Minuten marinieren.
- 3 Das Nori-Blatt in hauchdünne Streifen schneiden. Die Looye Honigtomaten halbieren, den Weißkohl sehr fein hobeln und die Frühlingzwiebeln in hauchdünne Ringe schneiden.
- 4 1 EL Sojasoße und den Saft einer halben Limette in die Mayonnaise geben und zu einem glatten, cremigen Dressing verrühren. Die Weißkohlstreifen, die Looye Honigtomaten-Hälften und die Frühlingzwiebeln zugeben und sorgfältig mit dem Dressing vermengen.
- 5 1 TL Sesamöl und den gerösteten Sesam zu den Sojabohnen geben und umrühren.
- 6 Etwas Öl in eine Pfanne geben und die marinierten Lachsstreifen rundherum ganz kurz anbraten, sodass sie innen noch roh sind.
- 7 Alle Speisen in ein eigenes Fach der Bento Box füllen. Begonnen wird mit dem Sushireis, dieser beansprucht den meisten Platz. Anschließend die anderen Fächer mit dem Looye Honigtomaten-Salat, den Lachsstreifen, Sojabohnen und Nori-Streifen füllen.

Ziegenkäse Quiche



LOOYE HONIGTOMATEN-QUICHE MIT ZIEGENKÄSE

ZUBEREITUNGSZEIT 35 MINUTEN

Eine schnelle Tomaten-Quiche mit einem intensiven Geschmack! Ihre Gäste werden dieses Gericht lieben. Tipp: Zusammen mit einer köstlichen Looye JOYN Tomatensuppe servieren.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

180 g Looye Honigtomaten
1 Lage Blätterteig
50 g Couscous
5 Eier
200 g Crème fraîche
1 Rosmarinzweig
50 g Ziegenkäse
1 Prise Salz und Pfeffer

KÜCHENUTENSILIEN

Quiche- oder Tarteform
Backpapier oder Backspray
Schüssel

ZUBEREITUNG

- 1 Die Rosmarinnadeln vom Zweig abstreifen und fein hacken.
- 2 Den Ziegenkäse zerkrümeln.
- 3 Die Looye Honigtomaten halbieren.
- 4 Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
- 5 Die Backform einfetten oder mit Backpapier auslegen und mit Blätterteig auskleiden. Überhängenden Teig mit einem scharfen Messer abschneiden und damit den Rand der Quiche verstärken.
- 6 Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und anschließend mit einer dünnen Lage Couscous bedecken. Dies sorgt dafür, dass austretende Flüssigkeit aufgesogen und der Boden knusprig wird. Nach dem Backen schmeckt man den Couscous nicht. Die Backform in den Kühlschrank stellen.
- 7 Die Eier mit der Crème fraîche, einer Prise Salz und Pfeffer sowie dem Rosmarin verquirlen.
- 8 Die Backform aus dem Kühlschrank nehmen und die Eiermischung auf den Teig gießen. Den zerkrümelten Ziegenkäse darauf verteilen und die halben Looye Honigtomaten mit der Schnittseite nach oben in die Mischung legen.
- 9 Die Quiche im Backofen ca. 30 Minuten backen, bis sie goldbraun ist und die Eiermischung gut gestockt ist.
- 10 Die Quiche aus dem Backofen nehmen und in der Form etwas abkühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen und in 8 Stücke teilen.

Tomaten-Crumble



TOMATEN-CRUMBLE MIT LOOYE JOYN TOMATEN

ZUBEREITUNGSZEIT 45 MINUTEN

Ein herzhaftes Crumble mit Looye JOYN Tomaten

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

350 g Looye JOYN Tomaten
100 g Mehl
1 EL Olivenöl
50 g Butter
50 g Parmesan
1 TL feines Meersalz
1 Prise schwarzer Pfeffer
4 rote Zwiebeln
1 EL Honig
50 ml weißer Balsamicoessig
50 g Haselnüsse
2 EL getrocknete italienische Kräuter

KÜCHENUTENSILIEN

Auflaufform
Schneidbrett
Messer
Küchenmaschine

ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 2 Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Die Looye JOYN Tomaten in Spalten schneiden. Die Haselnüsse grob hacken.
- 3 Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe bei mittlerer Hitze 5 Minuten anbraten. Regelmäßig umrühren. Die Looye JOYN Tomaten und 1 EL italienische Kräuter zugeben. 3 Minuten mitbraten, mit Balsamicoessig ablöschen und zum Schluss den Honig hinzufügen. Bei niedriger Hitze 15 Minuten lang karamellisieren lassen.
- 4 Mehl in eine Schüssel sieben, Butter in Stückchen, Salz, Pfeffer, Olivenöl sowie die restlichen italienischen Kräuter hinzufügen und zu einem krümeligen Teig kneten. Anschließend den geriebenen Parmesan und die gehackten Haselnüsse einarbeiten.
- 5 Die karamellierte Tomaten-Zwiebel-Mischung in eine eingefettete Auflaufform füllen und das Crumble darauf verteilen. Im Backofen in 25 Minuten goldbraun backen.

Bunte Lunchbox



BUNTE LUNCHBOX MIT LOOYE HONIGTOMATEN

ZUBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN

Eine fröhliche Bento Box für Kids mit bunten Leckereien wie Looye Honigtomaten. Langweiliges Pausenbrot war gestern!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

60 g Looye Honigtomaten
2 Eier
1 Frühlingszwiebel
1 TL Sesam
2 Handvoll frischer Spinat
1 EL Hummus
6 Möhren
1 Kiwi
6 Radieschen

KÜCHENUTENSILIEN

Messer
Schneidbrett
Schüssel
Kochtopf
Ausstechform (Herz)
Bento Box

ZUBEREITUNG

- 1 Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Die Eier verquirlen und mit Salz & Pfeffer würzen.
- 2 Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und eine Handvoll Spinat hinzufügen. Wenn der Spinat etwas zusammengefallen ist, die Frühlingszwiebel, den Sesam und die verquirlten Eier zugeben und das Omelett von beiden Seiten goldbraun anbraten. Das Omelett abkühlen lassen, eine Seite mit Hummus bestreichen, mit dem restlichen Spinat belegen und eng aufrollen. Anschließend in kleine Röllchen schneiden. Die Omelettröllchen in die Lunchbox legen.
- 3 Die Radieschen vierteln. Die Kiwi schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit dem Herzausstecher aus den Kiwischeiben Herzchen ausstechen. Die Kiwiherzen zusammen mit den Radieschenvierteln in das Fach neben die Spinatrollen legen.
- 4 Die restlichen Fächer mit Looye Honigtomaten und Snackmöhren füllen. Eine leckere und gesunde Schulumahlzeit.



Brot mit gegrilltem Gemüse

ZUBEREITUNGSZEIT 25 MINUTEN

Ein reichhaltiges Brot zum Lunch mit leckerem Gemüse.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

150 g Looye JOYN Tomaten
 1/2 Aubergine
 1 Bund Spargelspitzen
 1/2 Päckchen Feta
 2 rustikale Brötchen/ Baguettebrötchen
 1 TL Mayonnaise
 1 EL Olivenöl
 1 Prise Salz und Pfeffer

KÜCHENUTENSILIEN

Pfanne

ZUBEREITUNG

- 1 Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.
- 2 Die Aubergine in 8 gleichgroße Stücke schneiden, mit Olivenöl bestreichen, salzen und pfeffern, anschließend 15 min im Ofen backen. Den Feta aus der Verpackung nehmen, in Stückchen zerbröseln und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
- 3 Die Pfanne erhitzen und die Spargelspitzen in Olivenöl braten, anschließend auf Küchenpapier trockenen.
- 4 Die Looye JOYN Tomaten in Scheiben schneiden und kurz in der Pfanne erhitzen.
- 5 Die Brötchen halbieren und mit der Mayonnaise bestreichen. Die Auberginen darauf legen und dann schichtweise die Tomaten und den Spargel garnieren, zum Schluss den Feta drüberstreuen. Nach Wunsch noch mit einem Tropfen Olivenöl abrunden.



Gazpacho Andaluz



GAZPACHO ANDALUZ

ZUBEREITUNGSZEIT 10 MINUTEN

Gazpacho ist die berühmte kalte Tomatensuppe, die aus Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch zubereitet wird. Diese Gazpacho Andaluz ist ein herrlich erfrischendes Gericht, perfekt für sommerlich heiße Tage.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

500 g Looye JOYN Tomaten
 1/2 rote Paprika
 1/2 Gurke
 1 gelbe Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 2 Scheiben altbackenes Brot
 200 ml Brühe
 5 EL Olivenöl
 3 EL Weißweinessig
 1 Prise grobes Meersalz
 1 Prise Tabasco
 1 Scheibe Weißbrot
 1/2 rote Paprika
 2 Schalotten
 1/2 Gurke

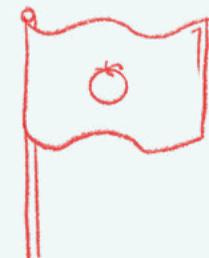
KÜCHENUTENSILIEN

Rührschüssel
 Standmixer (oder Stabmixer)
 Passiersieb
 4 kleine Schalen

ZUBEREITUNG

- 1 Die Looye JOYN Tomaten vierteln.
- 2 Die Paprika halbieren, die Kerne entfernen und die Fruchthälften in feine Streifen schneiden. Die Hälfte der Paprikawürfel für die Einlage in einer kleinen Schale zur Seite stellen.
- 3 Die Gurke schälen und der Länge nach vierteln. So lassen sich die wässrigen Kerne leicht entfernen. Anschließend das feste Fruchtfleisch klein würfeln. Ein Viertel der Würfel als Einlage in einer zweiten Schale zur Seite stellen.

- 4 Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Knoblauchzehen schälen.
- 5 Die Krusten vom Brot abschneiden.
- 6 Die Schalotten schälen, fein würfeln und in eine dritte Schale geben.
- 7 Das altbackene Brot in etwas kalter Brühe einweichen.
- 8 Zwiebeln, Knoblauch, Gurke, Paprika, Looye JOYN Tomaten und eingeweichtes Brot in einer Schüssel vermischen.
- 9 Die Mischung in einen Standmixer geben und zu einem cremigen Püree pürieren. (Alternativ die Zutaten in einer hohen Rührschüssel mit einem Stabmixer pürieren.)
- 10 Eventuell etwas Brühe hinzufügen, bis die Suppe die gewünschte Konsistenz hat.
- 11 Weißweinessig und Olivenöl zugeben und erneut pürieren.
- 12 Die Suppe mit einer Prise Meersalz und schwarzem Pfeffer abschmecken.
- 13 Abgedeckt 1 bis 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- 14 Croutons: Die Weißbrotscheibe in kleine Würfel schneiden (0,5–1 cm). Einen Schuss Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel zugeben. Die Würfel 5 bis 6 Minuten bei mittlerer Hitze rösten, dabei die Pfanne gelegentlich schütteln oder die Würfel wenden, um sie von allen Seiten goldbraun und kross zu backen. Die gerösteten Brotwürfel auf Küchenpapier abtropfen lassen und in die vierte Schale geben.
- 15 Die Suppe mit einem Schöpflöffel durch ein feines Sieb passieren.
- 16 Abschmecken und eventuell mit Pfeffer, Salz und Weinessig nachwürzen. Wer es schärfer mag, gibt einige Tropfen Tabasco in die Gazpacho. Die kalte Gazpacho servieren und dazu die Brotwürfel und die drei Gemüseeinlagen in den jeweiligen Schälchen reichen.



Veganer Hummus-Wrap

VEGANER HUMMUS-WRAP MIT LOOYE JOYN TOMATEN



ZUBEREITUNGSZEIT 5 MINUTEN

Diese leckeren veganen Wraps mit Hummus, Looye JOYN Tomaten und Avocado sind schnell und einfach zubereitet. Köstlich und gesund!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 Looye JOYN Tomaten
2 Wraps
80 g Hummus
125 g Gurken
2 Little Gem-Salatherzen
1/2 Avocado
1/2 Bund frisches Basilikum
1 Prise Salz und Pfeffer

KÜCHENUTENSILIEN

Sparschäler
Teller

ZUBEREITUNG

- 1 Die Gurke schälen und auf jeder Seite mit dem Sparschäler das Fruchtfleisch in lange dünne Streifen abschneiden. Dabei die Kerne aussparen.
- 2 Die Looye JOYN Tomaten in Scheiben schneiden.
- 3 Die Avocado halbieren und den Kern entfernen. Anschließend schälen und das Fruchtfleisch in lange Streifen schneiden.
- 4 Den Strunk des Romanasalats entfernen, sodass sich die Blätter im Ganzen ablösen lassen. Die Blätter waschen und trocken tupfen.
- 5 Das Basilikum fein hacken.
- 6 Die Wraps jeweils auf einen Teller legen und zu einem Drittel mit Hummus bestreichen. Dabei ½ cm Rand frei lassen.
- 7 Gurke, Salatblätter, Looye JOYN Tomaten, Avocadostrifen und Basilikum in der Mitte der Wraps verteilen. Nach Geschmack mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz bestreuen und mit etwas Olivenöl besprenkeln.
- 8 Die Wraps vorsichtig aufrollen, sodass die Salatblätter und der restliche Belag nicht herausgedrückt werden (ähnlich dem Aufrollen eines Burritos).
- 9 Die Wraps schräg halbieren und beide Hälften auf einem Teller servieren. Mit Basilikumblättern, einem Salatblatt und einer Tomatenscheibe garnieren.



Fingerfood

Pancetta-Häppchen

PANCETTA-HÄPPCHEN MIT ZIEGENKÄSE, APFEL UND SALBEI



ZUBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN

Köstliche Häppchen für festliche Momente: Einfach und schnell zubereitet! Zu welchem Anlass bereiten Sie die köstlichen Häppchen zu?

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 Looye JOYN Tomaten
75 g Kartoffeln, festkochend
60 g süß-säuerlicher Apfel
40 g weicher Ziegenkäse
6 Scheiben Pancetta
3 Blätter Salbei
1 Prise schwarzer Pfeffer
1 Prise grobes Meersalz

KÜCHENUTENSILIEN

Sieb
Kochtopf
Schüssel
Muffinblech

ZUBEREITUNG

- 1 Den Ofen auf 200 °C vorheizen.
- 2 Kartoffeln schälen und klein würfeln. Den Apfel schälen, Gehäuse entfernen und in gleich große Würfel schneiden. Die Looye JOYN Tomaten ebenfalls klein würfeln.
- 3 Die Salbeiblätter fein hacken.
- 4 Den Ziegenkäse zerkrümeln.
- 5 Die Kartoffelwürfel in kochendem Wasser 2-3 Minuten blanchieren. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.
- 6 Kartoffelwürfel mit den Apfelstückchen, dem zerkrümelten Ziegenkäse, feingehackten Salbei und einer Prise Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen.
- 7 2 Vertiefungen vom Muffinblech mit den Pancettascheiben auskleiden. Pro Vertiefung werden 3 Scheiben benötigt.
- 8 Die Füllung gleichmäßig in die Formen verteilen.
- 9 Das Muffinblech etwa 15 Minuten in den Backofen stellen, bis der Pancetta an den Rändern braun und kross und die Füllung gar und goldbraun ist.

Kartoffelsoufflé

ZUBEREITUNGSZEIT 60 MINUTEN

Eine schöne herzhaft-e Torte. Cremig und vollgepackt mit Gemüse der Saison und Looye Honigtomaten.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 Eier
 200 g Kartoffeln, mehligkochend
 3 EL Milch
 1 Prise Salz und Pfeffer
 50 g Sahnequark
 50 g Frischkäse (Kräuterfrischkäse)
 1 Msp Backpulver
 Butter zum Einfetten
 2 EL Paniermehl
 6 Looye Honigtomaten

KÜCHENUTENSILIEN

kleine Schalen/Backförmchen (ø 6 cm) mit hohem Rand

ZUBEREITUNG

- 1 Kartoffeln schälen. In grobe Stücke schneiden und garkochen. Gekochte Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen.
- 2 Quark abtropfen lassen.
- 3 Die Looye Honigtomaten halbieren.
- 4 Eiweiß und Eigelb trennen.
- 5 Kartoffeln zu Püree stampfen. Milch hinzugeben und mit einem Mixer oder Kochlöffel mit dem Mus verrühren.
- 6 Quark, Frischkäse und Eigelb dazugeben und zu einer homogenen Mischung schlagen. Mit Pfeffer & Salz abschmecken.
- 7 Das Eiweiß mit dem Backpulver steif schlagen und vorsichtig unter die Kartoffelmischung heben.
- 8 Die Backformen mit Butter einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.
- 9 Mischung in die Förmchen füllen (nicht bis zum Rand).
- 10 Das Kartoffelsoufflé im Backofen 45 Minuten bei 180°C goldbraun backen.



Gemüsespieße



GEMÜSESPIESSE MIT LOOYE HONIGTOMATEN

ZUBEREITUNGSZEIT 10 MINUTEN

Für diesen vegetarischen Snack werden Trüffelkartoffeln, Zucchini, Paprika und Looye Honigtomaten verwendet. Geschmackvoll und leicht zuzubereiten!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

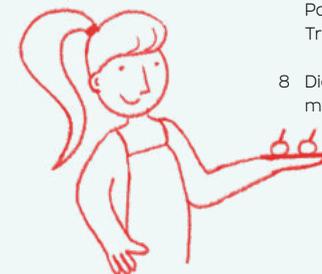
4 Looye Honigtomaten
¼ Zucchini
2 Trüffelkartoffeln
1 rote Paprika
2 EL Olivenöl
½ EL weißer Balsamicoessig
1 Prise Salz und Pfeffer

KÜCHENUTENSILIEN

Cocktailspieße
Kochtopf
Auflaufform

ZUBEREITUNG

- 1 Backofen auf 180 °c vorheizen.
- 2 Die Zucchini in ½ cm dicke Scheiben schneiden und anschließend vierteln. Es werden 8 Viertel benötigt.
- 3 Die kleinen Trüffelkartoffeln halbieren. Kartoffelhälften in kochendem Wasser bissfest garen.
- 4 Paprika halbieren, Kerne entfernen und aus den Hälften 8 etwa 1 x 1 cm große Stücke schneiden.
- 5 Looye Honigtomaten und geschnittenes Gemüse in eine gefettete Auflaufform geben und großzügig mit Olivenöl besprenkeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 Auflaufform in den vorgeheizten Backofen stellen und das Gemüse ungefähr 5 bis 10 Minuten rösten. Auflaufform aus dem Ofen nehmen, das Gemüse abkühlen lassen und etwas mit Balsamicoessig besprenkeln.
- 7 Looye Honigtomaten auf einen Spieß stecken, anschließend abwechselnd jeweils ein Stück Zucchini, Paprika, Zucchini, Paprika. Zum Schluss die Hälfte einer Trüffelkartoffel aufspießen.
- 8 Die Spieße auf einem Teller anrichten und mit anderen Häppchen servieren.



Mini-Croustades



MINI-CROUSTADES MIT LOOYE HONIGTOMATEN UND GARNELEN

ZUBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN

Diese kleinen Pastetchen werden mit einer Füllung aus Nordseegarnelen, Lachsrogen, Spargel und Looye Honigtomaten serviert. Schnell zubereitet und ausgesprochen lecker!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

6 Looye Honigtomaten
6 Mini-Croustades oder Mini-Blätterteigpasteten
6 Nordseegarnelen
12 grüne Spargelspitzen
10 g Lachsrogen
2 EL Cocktailsoße
1 Schale Shiso Purple (rote Kresse)
2 EL Cognac oder Weinbrand
1 TL Olivenöl
1 Prise Salz und Pfeffer

KÜCHENUTENSILIEN

Kochtopf
tiefe Pfanne/Schmortopf
Servierplatte

ZUBEREITUNG

- 1 Spargelspitzen in kochendem Wasser in 30 Sekunden bissfest kochen. (Alternativ können Spargelspitzen aus dem Glas verwendet werden) Die Spitzen herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Den untersten Teil der Spitzen abschneiden, sodass sie noch eine Länge von ca. 2 cm haben.
- 2 Die Garnelen in einer Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze kurz anbraten, damit die Garnelen rosa bleiben. Mit Cognac oder Weinbrand ablöschen und den Alkohol verdampfen lassen (Achtung, dass keine Flamme entsteht). Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzufügen.
- 3 Die Looye Honigtomaten halbieren.
- 4 6 Stiele Shiso Purple abzupfen.
- 5 Croustades jeweils mit ½ TL Cocktailsoße füllen.
- 6 Auf die Soße eine halbe Honigtomate (Schnittfläche nach oben) und darauf eine Garnele legen.
- 7 Neben die Honigtomate 2 Spargelspitzen in die Soße stecken.
- 8 Die Garnele mit Lachsrogen und der Shiso Purple Kresse garnieren.
- 9 Bei den übrigen 5 Croustades wiederholen und servieren.



Gefüllte Looye Honigtomaten

ZUBEREITUNGSZEIT 5 MINUTEN

Gefüllte Looye Honigtomaten als Snack zur Cocktailstunde.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

180 g Looye Honigtomaten
 100 g Feta
 10 g Frische Minze
 5 g Frische Petersilie
 1 Prise schwarzer Pfeffer
 1 Prise grobes Meersalz
 1 EL Olivenöl

KÜCHENUTENSILIEN

Messer
 Kleiner Löffel
 Schneidbrett
 Rührschüssel

ZUBEREITUNG

- 1 Feta zerkrümeln. Minze in hauchdünne Streifen schneiden. Petersilie feinhacken. Feta und Kräuter vermengen und mit Salz & Pfeffer würzen.
- 2 Die Looye Honigtomaten oben kreuzweise einschneiden, sodass sie etwas auffallen. Mit einem kleinem Löffel etwas Fruchtfleisch entfernen. Anschließend die Tomaten mit der Feta-Kräuter-Mischung füllen und mit etwas Olivenöl besprenkeln.



Zwiebelkuchen



ZUBEREITUNG

- 1 Mehl, Hefe und Salz in einer Schüssel mischen.
- 2 Lauwarmes Wasser und Öl hinzufügen. Alles gut durchkneten. Die Schüssel mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und den Teig etwa eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- 3 Die Zwiebeln schälen, halbieren und in (halbe) Ringe schneiden.
- 4 Die Looye Honigtomaten in Spalten schneiden.
- 5 Die Speckwürfel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen. Die krossen Würfel mit einer Schaumkelle aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
- 6 Die Zwiebeln und die Looye Honigtomaten im ausgelassenen Fett in der Pfanne anbraten. Sobald diese etwas angebräunt sind, Thymian und etwas Wasser hinzufügen. Bei geschlossenem Deckel ungefähr 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Speckwürfel dazugeben. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- 7 Die Eier aufschlagen und mit der sauren Sahne verrühren. Anschließend mit den Zwiebeln und Speck mischen.
- 8 Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
- 9 Das Muffinblech (6 Formen) mit etwas Olivenöl einfetten.
- 10 Den Teig nach dem Aufgehen nochmals etwas durchkneten und in 6 Portionen teilen. Die Teigportionen ausrollen und damit die eingefetteten Muffinformen auslegen.
- 11 Die Zwiebelmischung in die ausgekleideten Formen füllen.
- 12 Das Muffinblech in den vorgeheizten Backofen schieben und die Muffins 15 Minuten lang backen. Anschließend den Backofen auf Umluft schalten und die Zwiebelmuffins weitere 4 bis 6 Minuten backen, bis sie eine appetitliche, goldbraune Farbe haben.
- 13 Aus dem Backofen nehmen und warm, lauwarm oder kalt servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 35 MINUTEN

Überraschen Sie Ihre Familie oder Freunde mit herzhaften Muffins mit gerösteten Zwiebeln, Looye Honigtomaten und gebratenen Speckwürfeln! Diese herrlichen Zwiebelmuffins werden mit saurer Sahne und Thymian zubereitet.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

150 g Looye Honigtomaten
 250 g Mehl
 7 g Trockenhefe
 1 TL Salz
 150 ml Wasser
 2 TL Olivenöl
 2 gelbe Zwiebeln
 150 g Speckwürfel
 1 TL frischer Thymian
 2 Eier
 100 g saure Sahne
 1/2 TL Muskatnuss
 1 Prise Salz und Pfeffer
 2 EL Wasser
 1 EL Olivenöl

KÜCHENUTENSILIEN

Kochtopf
 Muffinblech



Sardinentoast

SARDINENTOAST MIT LOOYE JOYN TOMATEN UND SÜSSEN ZWIEBELN

ZUBEREITUNGSZEIT 5 MINUTEN

Dieser leckere Toast mit Sardinen und Looye JOYN Tomaten lässt sich einfach zubereiten und ist perfekt für einen spanischen Tapasabend. Olé!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 Looye JOYN Tomaten
2 Scheiben Sauerteigbrot
1 Zehe Knoblauch
200 g Sardinen
1/2 rote Zwiebel
1 Prise schwarzer Pfeffer
1 Prise grobes Meersalz
2 Zweige frisches Basilikum
15 g Butter
1/2 EL Olivenöl
1 TL Zitronensaft

KÜCHENUTENSILIEN

Grill oder Toaster

ZUBEREITUNG

- 1 Knoblauchzehe häuten und der Länge nach halbieren.
- 2 Brotscheiben unter dem Grill (beidseitig) oder einfach im Toaster rösten.
- 3 Die warmen Brotscheiben jeweils mit einer Schnittseite der halbierten Knoblauchzehe einreiben und anschließend großzügig mit Butter bestreichen.
- 4 Die Looye JOYN Tomaten in dünne Scheiben schneiden.
- 5 Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden.
- 6 Die vorbereiteten Toastbrote mit den geschnittenen Looye JOYN Tomaten belegen und die Scheiben leicht salzen.
- 7 Sardinen auf die Looye JOYN Tomatenscheiben legen und mit Zwiebelringen bedecken.
- 8 Mit Olivenöl und Zitronensaft besprenkeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 9 Mit einigen Basilikumblättern garnieren und sofort servieren.



Knoblauch- toast



KNOBLAUCHTOAST MIT LOOYE HONIGTOMATEN

ZUBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN

Diese leckere (Zwischen-)Mahlzeit ist im Handumdrehen zubereitet und serviert. Eine geschmackvolle Toast-Variante mit Knoblauch und natürlich Looye Honigtomaten!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

10 Looye Honigtomaten
2 Scheiben Bauernbrot
2 Zehen Knoblauch
1 1/2 TL Olivenöl
1 Prise grobes Meersalz

KÜCHENUTENSILIEN

Backofen

ZUBEREITUNG

- 1 Ofen auf 180 °C vorheizen.
- 2 Brotscheiben halbieren und mit etwas Olivenöl beträufeln (nicht zu viel verwenden).
- 3 Mit Salz und Pfeffer würzen und in der Mitte des Backofens während ca. 6 Minuten knusprig rösten.
- 4 Knoblauch abziehen und halbieren.
- 5 Brotscheiben aus dem Ofen nehmen und mit Knoblauch (Schnittseite) einreiben.
- 6 Die Looye Honigtomaten in dünne Scheiben schneiden und auf den gerösteten Brotscheiben verteilen.
- 7 Mit etwas Olivenöl besprenkeln und mit Salz und Pfeffer würzen.





Bruschetta

ZUBEREITUNGSZEIT 5 MINUTEN

Bruschetta ist einfach und schnell zubereitet und lässt sich endlos variieren. Diese Bruschetta wird unter anderem mit Balsamicoessig, frischem Basilikum und Looye JOYN Tomaten zubereitet.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

250 g Looye JOYN Tomaten
2 Scheiben Bauernbrot
2 EL Balsamico
2 Knoblauchzehen
4 frische Basilikumblätter
1 EL Olivenöl

KÜCHENUTENSILIEN

Salatschüssel
Backofen



ZUBEREITUNG

- 1 Die Looye JOYN Tomaten waschen, vierteln und eventuell die Kerne entfernen. Die Tomatenviertel in ½ cm große Würfel schneiden.
- 2 Eine Knoblauchzehe schälen und in 4 bis 5 große Stücke schneiden. Die Basilikumblätter zerpflücken und mit dem Balsamicoessig und Olivenöl in einer Schüssel vermischen. Die Tomatenwürfel zugeben und ziehen lassen.
- 3 Die andere Knoblauchzehe schälen und halbieren.
- 4 Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 5 Die zwei schräg geschnittenen Brotscheiben mit Olivenöl bestreichen und im Backofen 3 bis 4 Minuten rösten. Aus dem Ofen nehmen und gut mit den halben Knoblauchzehen einreiben.
- 6 Die Bruschettas mit den marinierten Looye JOYN Tomatenwürfeln belegen, vorher die Knoblauchstücke eventuell aus der Marinade entfernen.

Variationen

- 7 Mit Pancetta: Nach dem Rösten des Brots die Pancetta-Scheiben 5 bis 6 Minuten im Backofen knusprig anbraten. Jeweils eine Scheibe auf ein Bruschettabrot legen.
- 8 Mit Pecorino oder Parmesan: Bruschettas mit etwas gehobeltem Pecorino oder Parmesan bestreuen.
- 9 Mit Sardellen und Kapern: Als Abschluss eine Sardelle und einige Kapern auf jede Bruschetta legen.

Brotzeit

ZUBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN

Eine Brotzeit ist eine herzhaft bayerische Zwischenmahlzeit, die eigentlich bei jeder Gelegenheit schmeckt: bei Wanderungen, Radtouren, im Biergarten, am Wasser... Wichtige Zutaten einer Brotzeit sind natürlich leckeres frisches Brot, Salzgebäck, Käse, Fleisch- und Wurstwaren.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

1 Rispe Looye Honigtomaten
 4 Scheiben Mortadella
 4 Scheiben Serrano-Schinken
 4 Scheiben Cervelatwurst
 4 Scheiben Schwarzwälder Schinken
 60 g Trüffelkäse
 60 g Blauschimmelkäse
 60 g Ziegenkäse
 20 Cornichons
 1 Bauernbrot
 10 Käsestangen
 10 Sesamstangen

KÜCHENUTENSILIEN

Servierbrett
 Brotkorb

ZUBEREITUNG

- 1 Ein großes Servierbrett bereitlegen. Käse, Fleisch- und Wurstwaren sowie die Looye Honigtomaten, Cornichons und Blätterteigstangen auf dem Brett anrichten. Das frische Bauernbrot oder ein anderes Brot nach Belieben aufgeschnitten in einem Brotkorb reichen. Guten Appetit!



Häppchen-Platte

ZUBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN

Eine appetitliche Häppchen-Platte mit BLT-Spießen mit Looye Honigtomaten, Gemüsetürmchen mit Looye Honigtomaten und Looye Honigtomaten Mini-Quiches. Ergänzen Sie die Platte beispielsweise mit leckeren Dips, Brot, Gemüsechips, Snackmöhren und Nüssen.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

540 g Looye Honigtomaten
2 Scheiben Bauernbrot
40 g Coppa di Parma
1 TL Dijon Senf

1 EL Mayonnaise
3 Blätter Little Gem Salat
1/2 Zucchini
1 Burrata
5 Zweige frisches Basilikum
1 EL Olivenöl
125 g Frühstücksspeck
100 g Ricotta
1 EL Olivenöl
1 EL rote Chilisauce
6 Blätter Blätterteigscheiben
1 Prise Salz und Pfeffer
1 Ei
1 EL Kresse



HÄPPCHEN-PLATTE MIT VERSCHIEDENEN LOOYE HONIGTOMATEN-SNACKS

KÜCHENUTENSILIEN

Schneidbrett
Messer
Rührschüssel
Grillpfanne
Ausstechform rund

ZUBEREITUNG

BLT-Spieße mit Looye Honigtomaten

- 1 Brotstücken toasten und mit der runden Ausstechform kleine Taler ausstechen.
- 2 Coppa-Scheiben in einer Pfanne oder im Backofen knusprigbraten. Auf einem Küchenpapier abkühlen lassen und in kleine Stücke brechen.
- 3 Dijon Senf mit der Mayonnaise mischen. Salatblätter in kleine Stücke zupfen.
- 4 Jeden Brottaler mit etwas Senf-Mayonnaise bestreichen. Anschließend mit einigen Salatstückchen, knusprigen Coppackstücken und einer Looye Honigtomate belegen. Einen Spieß hineinstecken und auf die Häppchen-Platte legen.

Gemüsetürmchen mit Looye Honigtomaten

- 5 Zucchini in gleich dünne Scheiben schneiden. Burrata in Stücke reißen, Basilikumblätter von den Stängeln zupfen.
- 6 Zucchinischeiben mit Olivenöl bestreichen. Die Scheiben in der Grillpfanne von beiden Seiten kurz anbraten, sodass goldbraune Streifen entstehen.
- 7 Ein Basilikumblatt, ein Stück Burrata, eine Looye Honigtomate und ein gegrillte Zucchinischeibe auf einen Holzspießstecken. Diesen Schritt mit den übrigen Holzspießen und den restlichen Zutaten in der gleichen Reihenfolge wiederholen und die Gemüsetürmchen anschließend auf der Häppchen-Platte anrichten.

Looye Honigtomaten mini-quiches

- 8 Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
- 9 Die Looye Honigtomaten in Scheiben, Frühstücksspeck in Streifenschnitten. Ricotta mit der Chilisauce verrühren.
- 10 Mit einem Glas oder einer runden Ausstechform aus den Blätterteigscheiben Kreise ausstanzen. Mit einer Gabel in der Mitte der Taler kleine Löcher stechen, an den Rändern ist dies nicht erforderlich.
- 11 Die Blätterteigtaler mit der Ricottamischung bestreichen, dabei die Ränder frei lassen. Anschließend mit dem Speck und den Tomatenscheiben belegen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ei verquirlen und die Teigblätter damit bestreichen. Im Backofen ca. 15 Minuten goldbraun backen. Die Looye Honigtomaten Mini-Quiches auf die Häppchen-Platte legen und mit etwas Kresse garnieren.

Parmesantaler

LOOYE HONIGTOMATEN MIT KNUSPRIGEN PARMESANTALERN



ZUBEREITUNGSZEIT 10 MINUTEN

Überraschendes Häppchen mit Looye Honigtomaten als Snack zum Aperitif

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

180 g Looye Honigtomaten
50 g Parmesan
10 g frisches Basilikum
1 Prise schwarzer Pfeffer

KÜCHENUTENSILIEN

Messer
Schneidbrett
Backblech

ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf Grillfunktion stellen und auf 180 °C vorheizen.
- 2 Den Parmesan reiben. Den geriebenen Käse in 1 cm großen Häufchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Für 8 bis 10 Minuten direkt unter den
- 3 Grill schieben, sodass goldbraune Taler entstehen. Die Käsetaler abkühlen und hart werden lassen.
- 4 Looye Honigtomaten halbieren, mit einem Parmesantaler belegen und mit etwas schwarzem Pfeffer und frischem Basilikum garnieren.



Albóndigas



ZUBEREITUNGSZEIT 25 MINUTEN

Ein spanischer Abend oder einfach Appetit auf Tapas? Bereiten Sie selbst Albondigas, spanische Hackbällchen, in einer köstlichen Soße aus Looye JOYN Tomaten zu. Ein einfaches Rezept mit umwerfendem Geschmack!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

500 g Looye JOYN Tomaten
 2 Knoblauchzehen
 1 Bund frische Petersilie
 250 g gemischtes Hackfleisch
 1 Ei
 2 EL Paniermehl
 1/2 TL Paprikapulver
 1/2 TL Oregano
 2 Schalotten
 1/2 Chili
 1 Prise Salz und Pfeffer
 2 EL Olivenöl

KÜCHENUTENSILIEN

Küchenmaschine
 2 Bratpfannen

ZUBEREITUNG

- 1 Das Hackfleisch mit dem Ei, Paniermehl, 1 gehackten Knoblauchzehe, Salz, Paprikapulver, einer Prise Oregano und der Hälfte der gehackten Petersilie vermengen. Falls der Fleischteig noch zu feucht ist, noch etwas Paniermehl hinzugeben. Aus der Masse kleine Fleischbällchen (ca. 40 g) formen.
- 2 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen in ca. 12 Minuten goldbraun braten. Die Hackbällchen anfangs bei hoher Temperatur rundum anbraten, bis sie eine schöne Kruste haben und anschließend bei niedriger Temperatur weiter braten.
- 3 In der anderen Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und darin die fein gewürfelten Schalotten anschwitzen. Gehackten Knoblauch und frische Chilistreifen nach Geschmack hinzufügen. Einige Minuten anschwitzen und die pürierten Looye JOYN Tomaten hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend etwas frische Petersilie in die Soße geben. Zum Schluss die Fleischbällchen in die Soße geben und gut umrühren.

Scharfes Chutney



SCHARFES CHUTNEY AUS LOOYE JOYN TOMATEN

ZUBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN

Selbstgemachtes Chutney aus Looye JOYN Tomaten ist nicht nur lecker, sondern geht auch sehr einfach und ist im Handumdrehen fertig! Das Chutney passt perfekt als Dip zu Chips, Toasts oder zum Abendessen.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

4 Looye JOYN Tomaten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 TL Masala
1 EL Salz
1 Habanero Madame Jeanette
4 EL Sonnenblumenöl
1 Prise schwarzer Pfeffer
1 Prise Salz

KÜCHENUTENSILIEN

Kochtopf
Glas mit Schraubdeckel

ZUBEREITUNG

- 1 Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
- 2 Achtung: Der Madame Jeanette Habanero-Chili ist sehr scharf! Daher empfiehlt es sich, vor der Bearbeitung Einmalhandschuhe anzuziehen oder sich die Hände mit Öl einzureiben. Die Chilischote der Länge nach halbieren und die Kerne entfernen. Anschließend die Hälften in hauchdünne Streifen schneiden.
- 3 Die Looye JOYN Tomaten vierteln.
- 4 Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Chili bei mittlerer Hitze 5 Minuten hellbraun anbraten. Masala hinzufügen und eine Minute mitrösten.
- 5 Die Looye JOYN Tomaten zugeben; dabei die Hitze nicht erhöhen, damit der Pfanneninhalt nicht anbrennt. Die Mischung unter Rühren zum Kochen bringen und salzen.
- 6 Das Chutney bei niedriger Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen gut entfalten und durchziehen können. Die weichen Tomaten mit einem Stampfer oder einer Gabel zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Chutney abkühlen lassen und sofort servieren oder in einem geschlossenen Glas im Kühlschrank aufbewahren.

Riganada

ZUBEREITUNGSZEIT 10 MINUTEN

Ein leckerer Snack aus Griechenland.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

250 g Looye JOYN Tomaten
 0,5 g Sauerteigbrot
 50 g Feta
 2 EL Olivenöl
 1 TL Oregano, getrocknet
 5 g Oregano, frisch
 1 Prise Salz und Pfeffer

KÜCHENUTENSILIEN

Schneidebrett
 Brotmesser
 Pfanne

- 1 Das Brot in Scheiben schneiden.
- 2 Looye JOYN Tomaten in dünne Scheiben schneiden.
- 3 Den Feta mit einer Gabel zerbröseln.
- 4 Einen Schuss Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin goldbraun rösten.
- 5 Die gerösteten Brotscheiben auf einem Teller anrichten. Mit Olivenöl beträufeln und Looye JOYN Tomaten, dem zerbröckelten Feta und Oregano belegen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Bloody Mary on a Stick

ZUBEREITUNGSZEIT 4 MINUTEN

Einfach mal etwas Neues ausprobieren: eine echte Bloody Mary auf einem Cocktailspieß! Originell für eine Häppchenplatte oder für die (Geburtstags-)Party.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

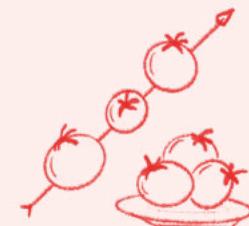
15 Looye Honigtomaten
30 ml Wodka
2 TL Tabasco
2 TL Worcester Sauce
1 Limette
1 Stange Stangensellerie
1 Prise Pfeffer
1 Prise Sellarisalz

KÜCHENUTENSILIEN

Cocktailspieße
Reibe
Salatschüssel
Kleine Schale oder Platte

ZUBEREITUNG

- 1 Looye Honigtomaten mehrmals einstechen, damit sie den Wodka gut aufnehmen können.
- 2 Limette waschen, Schale mit einer Reibe abreiben und die Limette anschließend auspressen.
- 3 Wodka mit Tabasco, Worcestersoße und dem Saft der Limette in einer Schüssel verrühren (für mehr Schärfe noch etwas Tabasco hinzugeben).
- 4 Looye Honigtomaten in die Schüssel legen, dabei darauf achten, dass sie vollständig mit Wodka bedeckt sind. Lassen Sie die eingestochenen Tomaten einige Stunden darin ziehen.
- 5 Staudensellerie schälen und in dünne Scheiben (Halbmonde) schneiden.
- 6 Auf einem Cocktailspieß erst eine Selleriescheibe und dann eine getränkte Honigtomate spießen und auf eine kleine Schale oder Platte legen.
- 7 Die Looye Honigtomaten mit einer Prise Sellarisalz würzen, anschließend etwas frisch gemahlene Pfeffer und den Abrieb der halben Limette darüberstreuen.





Sangrita

ZUBEREITUNGSZEIT 5 MINUTEN

Nicht Sangria, sondern Sangrita! Dieses ursprünglich mexikanische Getränk wird gerne zu Tequila gereicht. Ein pikanter Shot mit Looye JOYN Tomaten! Wer traut sich?

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 2 Looye JOYN Tomaten
- 1 Orange
- 30 ml Tequila
- 1 Tropfen Granatapfel
- 1 Tropfen Tabasco
- 1 Tropfen Worcestersauce
- 1 Prise schwarzer Pfeffer
- 1 Jalapeño

KÜCHENUTENSILIEN

- Entsafter
- Zitronenpresse
- Cocktailshaker
- 4 Shot- oder Schnapsgläser

ZUBEREITUNG

Zubereitung des Tomaten- und Orangensafts

- 1 Die Looye JOYN Tomaten halbieren. Die Tomaten entsaften, den Saft durch ein Passiersieb gießen und in den Kühlschrank stellen.

- 2 Die Orange halbieren und mit der Zitronenpresse auspressen. Den Saft ebenfalls passieren und kaltstellen.

Zubereitung der Garnierung

- 3 Die Jalapeño waschen, der Breite nach halbieren und in einige schöne Ringe schneiden. Diese am Rand etwas einkerben, damit sie einfach auf den Glasrand gesteckt werden können.
- 4 Minigurke als Garnierung: Mit einem Schälmesser oder Spiralschneider zwei lange Spiralen schneiden und diese jeweils auf einen Cocktailspieß stecken.

Zubereitung des Sangrita

- 5 30 ml Tomaten- und 15 ml Orangensaft, einige Tropfen Grenadinesirup, Worcestersauce und Tabasco in einen Cocktailshaker geben und gut schütteln.
- 6 Gekühlten Tequila in zwei Gläser schenken. (Alternativ kann der Tequila auch zusammen mit den anderen Zutaten im Shaker gemixt werden.)
- 7 Den gemixten Saft in zwei Shotgläser füllen und mit etwas Pfeffer aus der Pfeffermühle bestreuen. Die Glasränder jeweils mit einem Jalapeño-Ring verzieren oder einen Gurkenspieß auf das Glas legen. Sangrita (optional zusammen mit dem Glas Tequila) servieren. Cheers!

Klassischer Bloody Mary

ZUBEREITUNGSZEIT 10 MINUTEN

Der klassische Bloody Mary entstand 1921 in einer Hotelbar in New York. In den Jahren danach gab es viele Varianten. Die Looye JOYN Tomaten machen den klassischen Bloody Mary noch geschmackvoller.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

375 g Looye JOYN Tomaten
 100 ml Wodka
 20 ml Limettensaft
 6 Tropfen Worcestersauce (3 pro Glas)
 8 Tropfen Tabasco (4 pro Glas)
 1 Prise Salz und Pfeffer
 2 Stengel Bleichsellerie

KÜCHENUTENSILIEN

Slowjuicer
 Cocktail Shaker
 2 Gläser

ZUBEREITUNG

- 1 Die geschnittenen Looye JOYN Tomaten in den Juicer geben, so dass der Saft raus kommt. Als Alternative zum Juicer kann man auch eine Küchenmaschine benutzen, dann sollte man jedoch den Saft durch ein Sieb geben, um die Schale und Kerne zu entfernen.
- 2 Den Tomatensaft, Wodka und Limettensaft in einem Cocktailshaker mixen.
- 3 Den Rand mit Limettensaft anfeuchten und dann in das Salz drücken.
- 4 Den Saft auf 2 Gläser verteilen mit Pfeffer, Salz, Worcester und Tabasco abschmecken und zum Schluss mit einem Stengel Bleichsellerie garnieren.





Abendessen

Sambal Goreng Udang



ZUBEREITUNG

- 1 Knoblauchzehen schälen.
- 2 Stiel und Spitze der Chilis entfernen und die Schoten in feine Ringe schneiden (eventuell vorher entkernen).
- 3 Galgantwurzel schälen und in Stücke schneiden.
- 4 Knoblauch, Garnelenpaste, Tamarindenpaste, Zucker, Chiliringe und Galgantstücke mit Hilfe der Küchenmaschine pürieren.
- 5 Zwiebel schälen und fein würfeln.
- 6 Looye JOYN Tomaten würfeln.
- 7 Die Petehbohnen der Länge nach dritteln. Zitronengras waschen und unteres Drittel in feine Ringe schneiden.
- 8 Etwas Öl in einem Wok oder einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Anschließend die pürierte Gewürzmischung dazugeben, scharf anbraten und anschließend die gewürfelten Looye JOYN Tomaten hinzugeben.
- 9 Nun die Kokoscreme, Lorbeerblätter und die Zitronengrasringe zur Mischung geben, umrühren und bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen.
- 10 Auf kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Kokoscreme geschmolzen ist.
- 11 Die Petehbohnen zur Mischung in die Pfanne geben.
- 12 Falls die Soße zu dick ist, mit etwas Wasser verdünnen.
- 13 Während 20-25 Minuten leicht köcheln lassen, bis das Sambal sämig ist und eine schöne gelborange Farbe hat. Anschließend die Garnelen dazugeben und für 3-4 Minuten mitgaren. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Gericht einige Minuten ziehen lassen, damit die Garnelen das Aroma aufnehmen können.
- 14 Vor dem Servieren die Lorbeerblätter entfernen und die Sambal-Garnelen mit dampfenden (Duft- oder Kokos-)Reis und Krabben- oder Tapioka-Chips servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 35 MINUTEN

Ein feurig-würziges Gericht auf der Grundlage von roten Chilischoten, Garnelen, Zitronengras und Looye JOYN Tomaten. Servieren Sie diese Sambal-Garnelen zusammen mit Reis. Einfach köstlich!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 4 Looye JOYN Tomaten
- 200 g Garnelen
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 TL Trassi
- 2 rote Peperonis
- 1 TL Tamarinde
- 10 Peteh Bohnen
- 2 cm frische Galgantwurzeln
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Stange Zitronengras
- 1/2 Kokosmilch
- 1 EL Zucker
- 1 TL Sonnenblumenöl
- 1 Prise Salz und Pfeffer

KÜCHENUTENSILIEN

- Küchenmaschine
- Wok
- Bratpfanne

Grüne Pasta

GRÜNE PASTA MIT LOOYE HONIGTOMATEN



ZUBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN

Eine schnelle und einfache Mahlzeit mit Looye Honigtomaten, die im Handumdrehen zubereitet ist.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

180 g Looye Honigtomaten
3 Zehen Knoblauch
300 g Pasta
450 g Erbsen
150 g Ricotta

KÜCHENUTENSILIEN

Schneidbrett
Messer
Kochtopf

ZUBEREITUNG

- 1 Knoblauch abziehen und pressen. Die Looye Honigtomaten halbieren.
- 2 Pasta gemäß Packungsangabe zubereiten. Nach dem Kochen etwas von der Kochflüssigkeit zurück behalten.
- 3 Einen hohen Topf erhitzen und den gepressten Knoblauch darin anrösten. Einige Erbsen zum Garnieren beiseite stellen, den Rest in den Topf geben. 5 Minuten garen, dabei regelmäßig umrühren. Anschließend mit dem Ricotta und etwas Kochflüssigkeit in eine Küchenmaschine geben und zu einer sämigen Soße pürieren. Falls die Soße zu dick ist, noch etwas Kochwasser hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Die Pasta auf den vorgewärmten Tellern verteilen. Mit reichlich grüner Ricottasoße servieren und mit den halben Looye Honigtomaten sowie den restlichen Erbsen garnieren.



Lawar Daun Sebola

ZUBEREITUNGSZEIT 5 MINUTEN

Dieser frische javanische Salat ist im Handumdrehen vorbereitet. Ideal als Vorspeise oder Beilagensalat!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

180 g Looye Honigtomaten
 2 Frühlingszwiebeln
 6 Zweige frischer Koriander
 1 rote Peperoni
 1 Rawit-Chili
 1/2 TL Trassi
 1 Prise Salz

KÜCHENUTENSILIEN

Schneidbrett

ZUBEREITUNG

- 1 Looye Honigtomaten halbieren, Lauchzwiebeln in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Koriander grob hacken.
- 2 Die Peperoni waschen, der Länge nach halbieren und Saatleiste entfernen. Anschließend in hauchdünne Streifen schneiden.
- 3 Rawit ebenfalls halbieren, Stiel und Kerne entfernen. In einem Mörser fein zermahlen oder zerreiben und mit der Garnelenpaste vermischen.
- 4 Die Chili-Garnelenpaste-Mischung in einer große Schüssel geben; Looye Honigtomaten, Lauchzwiebeln, Koriander und rote Peperoni hinzugeben und alles vorsichtig mengen.
- 5 Mit Salz abschmecken, nochmals etwas mengen und den süßsauren javanischen Salat auf Tellern als Vorspeise oder Beilage anrichten.



Risotto



RISOTTO MIT LOOYE HONIGTOMATEN

ZUBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN

Ein cremiges Risotto mit fruchtig-süßer Note

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

180 g Looye Honigtomaten
75 g Parmesan
150 ml trockener Weißwein
1 l Gemüsebrühe
1 gelbe Zwiebel
2 Knoblauchzehen
5 Zweige frischer Thymian
20 g Butter
1 EL Tomatenpüree
300 g Risottoreis

KÜCHENUTENSILIEN

Schneidbrett
Messer
weite Pfanne
Pfanne

ZUBEREITUNG

- 1 Die Zwiebel schälen und fein hacken, den Knoblauch pressen. Die Thymianblätter abzupfen. Die Looye Honigtomaten halbieren.
- 2 Die Butter in einer weiten Pfanne schmelzen und darin die Zwiebelwürfel, den gepressten Knoblauch und die Thymianblätter anschwitzen. Nach 4 Minuten das Tomatenpüree hinzufügen, 2 Minuten mitbraten und anschließend den Risottoreis zugeben. Unter ständigem Rühren 2 Minuten braten, bis der Reis glasig ist. Mit Weißwein ablöschen und unter ständigem Rühren kochen, bis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen wurde. Nach und nach die Gemüsebrühe hinzufügen und leise köcheln lassen, bis der Reis gar ist. Zum Schluss Looye Honigtomaten und Parmesan hinzufügen und umrühren.
- 3 Das Risotto mit schwarzem Pfeffer servieren.



Italienische Tomatensuppe

ZUBEREITUNGSZEIT 60 MINUTEN

Sie möchten eine typisch italienische Tomatensuppe zubereiten? Mit unseren Looye JOYN Tomaten, Möhre und Lauch wird sie besonders lecker!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

500 g Looye JOYN Tomaten
 1/2 Möhre
 2 Stangen Lauch
 5 frische Basilikumblätter
 5 Zweige frische Petersilie
 3 Knoblauchzehen
 1 Schalotte
 1/2 l Gemüsebrühe
 3 Zweige frischer Thymian
 2 Lorbeerblätter
 1 Prise schwarzer Pfeffer
 1 Prise feines Meersalz
 1 EL Olivenöl

KÜCHENUTENSILIEN

großer Suppentopf
 Stabmixer
 Küchengarn



ZUBEREITUNG

- 1 Die Looye JOYN Tomaten würfeln.
- 2 Das restliche Gemüse waschen und in kleine Stücke schneiden.
- 3 Die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und fein würfeln.
- 4 Die Gemüsebrühe erhitzen.
- 5 Olivenöl in einem großen Suppentopf erhitzen. Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Anschließend das Gemüse in den Topf geben. Wenn das Gemüse angebräunt ist, die heiße Brühe und die Looye JOYN Tomatenwürfel zugeben.
- 6 Thymian, Rosmarin und Lorbeerblätter zusammenbinden (so können sie nach dem Kochen leichter herausgenommen werden) und in den Topf geben.
- 7 Die Gemüsebrühe mit dem Gemüse und den Gewürzen zum Kochen bringen und ca. 1 Stunde bei geschlossenem Deckel und niedriger Hitze köcheln lassen. Darauf achten, dass die Suppe nicht überkocht. Regelmäßig umrühren. Nach dem Kochen das Kräuterbündel herausnehmen und das Gemüse mit einem Stabmixer sehr fein pürieren. Die Suppe mit Pfeffer und Salz abschmecken.



Herzhafte Festtagsquiche



ZUBEREITUNG

- 1 Den Ofen auf 180°C vorheizen.
- 2 Mehl in eine Schüssel sieben. Die kalten Butterstücke hinzugeben und zu einem krümeligen Teig kneten. Parmesankäse hinzufügen und zu einem festen Teig verarbeiten (der Teig bleibt etwas krümelig). Teig zu einer Kugel formen, in Plastikfolie einwickeln und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 3 Die Beten schälen und in Würfel schneiden. Die rote Zwiebel schälen und fein würfeln; Rosmarin fein hacken. Beten, Zwiebel und Rosmarin auf einem mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und mit Olivenöl, Balsamico und Honig beträufeln. Mit Salz & Pfeffer würzen und im Backofen 35 Minuten rösten. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
- 4 Pastinaken schälen und in kleine Stücke schneiden. Wasser und einen Brühwürfel in einem Topf zum Kochen bringen und die Pastinaken 20 Minuten garen. Abgießen und mit Butter zu einem cremigen Püree stampfen.
- 5 Eier verquirlen und mit Ricotta, Pastinakenpüree und Fetakäse vermengen.
- 6 Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und den Teig zu einer dicken runden Platte ausrollen. Die Backform etwas einfetten. Teig gleichmäßig auf dem Boden verteilen und dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Der Teil sollte überall gleichmäßig dick sein. Mit einer Gabel einige Löcher hineinstechen. Den Teig beschweren (z. B. mit getrockneten Bohnen oder Reis), damit er nicht aufgeht und 10 Minuten im Ofen backen.
- 7 Die Quicheform aus dem Ofen nehmen und die Ricotta-Pastinaken-Mischung auf den Teig streichen. Die Beten und die Looye Honigtomaten (mit Kelchblättern) darauf verteilen und zusätzlich etwas Fetakäse darüber krümeln. Die Quiche 50-60 Minuten backen.

ZUBEREITUNGSZEIT 110 MINUTEN

Eine bildschöne herzhafte Quiche, cremig und reich gefüllt mit Saisongemüse und Looye Honigtomaten.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

180 g Looye Honigtomaten
 3 Beten
 2 rote Zwiebeln
 150 g Feta
 250 g Ricotta
 5 Zweige Rosmarin
 1 EL Honig
 50 ml weißer Balsamicoessig
 2 Eier
 200 g Mehl
 100 g Butter
 20 g Butter
 50 g Parmesankäse
 1 Gemüsebrühe
 250 g Pastinaken

KÜCHENUTENSILIEN

Schneidbrett
 Messer
 Rührschüssel
 Teigroller
 runde Back- oder Quicheform

Marinierter Lachs



ZUBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN

Dieses schwedische Gericht ist wirklich ein Gedicht! Die prächtigen Farben sehen fantastisch auf der festlichen Tafel aus. Und es schmeckt herrlich! Das Gericht ist ein echter Showstopper.

Aufgepasst: den Lachs zu marinieren dauert min. 24 Stunden

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

180 g Looye Honigtomaten
 600 g Lachsfilet mit Haut
 2 Beten
 1 Orange
 1 Zitrone
 3 EL Gin
 2 EL Fenchelsamen
 2 EL Wacholderbeeren
 100 g grobes Meersalz
 10 g Dill
 60 g Zucker
 75 g Brunnenkresse
 1 EL Kapern
 5 g Dill
 6 Radieschen
 200 ml Sauerrahm
 1 TL Senf
 1 TL Honig
 1 Zitrone

KÜCHENUTENSILIEN

Schneidbrett
 Messer
 Rührschüssel
 Küchenmaschine
 Backblech
 Frischhaltefolie

ZUBEREITUNG

- 1 Rote Bete schälen und reiben. Schale der Zitrone und Orange abreiben.
- 2 Geraspelte Bete mit der geriebenen Zitronen- und Orangenschale vermengen. Fenchelsamen, Wacholderbeeren, Zucker, Gin und Meersalz hinzufügen. Alles zusammen in einer Küchenmaschine oder mit dem Stabmixer fein pürieren.
- 3 Ein Stück Frischhaltefolie auf ein Backblech legen. Lachsfilets trocken tupfen und mit der Haut nach unten auf die Folie legen. Die Kräutermarinade gut auf dem Fisch verteilen, sodass die Oberseiten und Seiten gut bedeckt sind. Die Marinade gut einreiben, anschließend die Folie stramm um die Filets wickeln. Die umwickelten Fischfilet etwas beschweren (z. B. mit einem Backblech), sodass die Aromen besonders gut einziehen können. Mindestens 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- 4 Den Lachs aus der Folie wickeln und vorsichtig die zur Salzkruste kristallisierte Marinade entfernen. Anschließend die Lachsfilets kurz unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Dill grob hacken und damit den Lachs garnieren.
- 5 Looye Honigtomaten halbieren, Radieschen in hauchdünne Scheiben schneiden und Dill grob hacken. Brunnenkresse mit den Kapern, Looye Honigtomaten, Radieschenscheiben und Dill zu einem frischen Salat vermengen.
- 6 Creme fraîche mit Senf, Honig und etwas Zitronensaft zu einem Dressing verrühren. Restliche Zitrone in Spalten schneiden.
- 7 Salat auf den Tellern verteilen. Gravad lax in hauchdünne Streifen schneiden und fächerförmig auf dem Salat anrichten. Mit Dressing und Zitronenspalten garnieren und servieren.

Cowboy Kaviar



ZUBEREITUNG

- 1 Looye JOYN Tomaten waschen, vierteln und eventuell die Kerne entfernen. Die Tomatenviertel in 0,5 cm große Würfel schneiden.
- 2 Paprika halbieren, die Kerne entfernen, die Hälften in feine Streifen schneiden und anschließend würfeln.
- 3 Rote Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln.
- 4 Mais, Kidneybohnen und schwarze Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen und mit kaltem Wasser abspülen.
- 5 Knoblauch schälen und fein würfeln. Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden, Koriander fein hacken.
- 6 Die Chilischote waschen, der Länge nach halbieren und Kerne entfernen. Anschließend in hauchdünne Streifen schneiden.
- 7 Olivenöl, Essig, Knoblauch, Zucker, ½ TL Salz und ½ TL Pfeffer in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren.
- 8 Looye JOYN Tomaten, rote Zwiebeln, schwarze Bohnen, Kidneybohnen, Mais, Paprika, Jalapeño- oder rote Chilischotenstreifen sowie Koriander in eine große Schüssel geben.
- 9 Dressing hinzufügen, gut mit den Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schüssel mit Plastikfolie abdecken und den Inhalt für 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
- 10 Den „Cowboy Kaviar“ vor dem Servieren noch einmal gut durchmengen. Mit den feingeschnittenen Frühlingszwiebel-Ringen bestreuen und mit Tortilla-Chips servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 10 MINUTEN

Dieser vegetarische „Cowboy Kaviar“ wird unter anderem mit Looye JOYN Tomaten, Zwiebeln, Bohnen, Mais und Paprika zubereitet. Einfach, schnell und wirklich köstlich!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

100 ml Olivenöl
 50 ml Rotweinessig
 2 Knoblauchzehen
 1 TL Kristallzucker
 1/2 TL Pfeffer und Salz
 2 JOYN Tomaten
 1/2 rote Zwiebel
 75 g schwarze Bohnen (aus der Dose)
 75 g Kidneybohnen (aus der Dose)
 75 g Dosenmais
 1 rote Paprika
 1 Jalapeño- oder rote Chilischote
 1/4 Bund Koriander
 1 Frühlingszwiebel
 Tortilla-Chips

KÜCHENUTENSILIEN

Sieb
 Salatschüssel
 Schneebesen



Flammkuchen



ZUBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN

Einfach zuzubereiten und sehr lecker! Flammkuchen kann mit Zutaten nach Geschmack belegt werden. Für dieses Rezept werden die Originalzutaten verwendet: Crème fraîche, Speckwürfel und Zwiebeln. Natürlich wird dieser Flammkuchen mit Looye JOYN Tomaten belegt.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

300 g Looye JOYN Tomaten
 1 Rolle frischer Flammkuchenteig
 125 g Crème fraîche
 1 gelbe Zwiebel
 150 g Speckwürfel
 10 g frisches Basilikum
 2 EL Olivenöl
 1 Prise Salz und Pfeffer

KÜCHENUTENSILIEN

Bratpfanne
 Backblech

ZUBEREITUNG

- 1 Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
- 2 In einer Bratpfanne die Speckwürfel anbraten, dann die Zwiebelwürfel hinzugeben und alles goldbraun braten.
- 3 Die Looye JOYN Tomaten in Scheiben schneiden.
- 4 Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 5 Den frischen Flammkuchenteig aus der Packung nehmen und mit dem Backpapier auf dem Backblech ausrollen. Ca. 1 cm des Teigrandes nach innen falten und fest andrücken.
- 6 Den Teig bis an den Rand mit der Crème fraîche bestreichen.
- 7 Die Looye JOYN Tomatenscheiben gleichmäßig auf der Crème fraîche verteilen und mit der Speck-Zwiebel-Mischung bedecken.
- 8 Den Flammkuchen im Backofen 10 bis 15 Minuten backen, bis er goldbraun und knusprig ist.
- 9 Basilikumblätter von einigen Stielen zupfen. Den Flammkuchen aus dem Ofen nehmen, reichlich Basilikumblätter darauf verteilen und mit Olivenöl beträufeln.
- 10 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hasselback Kürbis



HASSELBACK KÜRBIS MIT GERÖSTETEN LOOYE HONIGTOMATEN

ZUBEREITUNGSZEIT 50 MINUTEN

Einfach und elegant. Dieses festliche Gericht mit Looye Honigtomaten schmeckt nicht nur köstlich, sondern sieht auch prächtig aus!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

1 Flaschenkürbis
180 g Looye Honigtomaten
1 EL Olivenöl
4 Zweige Frischer Thymian
2 Zweige Rosmarin
1/2 Zitrone
4 Zehen Knoblauch
1 EL Honig
50 g Butter
1 Prise Salz und Pfeffer

KÜCHENUTENSILIEN

Schneidbrett
Messer
Rührschüssel
Backblech

ZUBEREITUNG

- 1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
- 2 Flaschenkürbis halbieren und Kerne entfernen. Die Hälften mit der Schnittseite auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Olivenöl bestreichen und 20 Minuten im vorgeheizten Backofen rösten. Abkühlen lassen.
- 3 Blättchen vom Thymian und Rosmarin abstreifen und grob hacken. Schale der Zitrone raspeln. Knoblauch abziehen und pressen.
- 4 Die Butter in einem Stieltopf schmelzen und mit Honig, Zitronenabrieb, Rosmarin, Thymian und Knoblauch vermengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- 5 Die Schale der abgekühlten Kürbishälften mit einem Sparschäler vorsichtig entfernen. Anschließend mit einem scharfen Messer ca. 3 mm dünne Scheiben in den Kürbis schneiden. Achtung, den Kürbis nicht komplett durchschneiden. Die eingeschnittenen Kürbishälften mit der Hälfte der Kräuterbutter bestreichen und 10 Minuten im Ofen rösten. Anschließend die Looye Honigtomaten zu den Kürbishälften auf das Backblech legen, die restliche Kräuterbutter über den Kürbis und die Tomaten verteilen und weitere 10 Minuten rösten.

Vegetarische Kräuterknödel

VEGETARISCHE KRÄUTERKNÖDEL MIT SALAT AUS LOOYE JOYN TOMATEN



ZUBEREITUNGSZEIT 50 MINUTEN

Eine etwas andere Variante eines klassischen deutschen Gerichts, serviert auf einem köstlichen Tomatenbett mit Looye JOYN Tomaten.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

350 g Looye JOYN Tomaten
1 gelbe Zwiebel
1 Knoblauchzehe
10 g Butter
75 ml Milch
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
10 g Dill
2 Eier
150 g geriebener Käse
30 g Parmesan
25 g Pekannüsse
10 g frische Minze
4 EL Griechischer Joghurt
1/2 Limette
75 g Brunnenkresse

KÜCHENUTENSILIEN

Schneidbrett
Messer
Rührschüssel
Stabmixer
Kochtopf

ZUBEREITUNG

- 1 Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch sehr fein hacken. Die Butter in einem kleinen Stieltopf erhitzen und darin Zwiebel und Knoblauch glasig anschwitzen. Die Milch hinzufügen und kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
- 2 Petersilie und Dill fein hacken und in die lauwarml Milch geben. Mit einem Stabmixer glatt pürieren. Die Eier verquirlen, den geriebenen Käse hinzufügen und zusammen mit der Kräutermilch über die in Scheiben geschnittenen Brötchen gießen. Mindestens 20 Minuten ziehen lassen.
- 3 In der Zwischenzeit den Salat zubereiten. Die Looye JOYN Tomaten in Scheiben schneiden. Die Pekannüsse grob hacken, die Minzblätter sehr fein schneiden und die Limette auspressen. Aus dem griechischen Joghurt, der Minze und dem Limettensaft ein Dressing zubereiten. Die Brunnenkresse, die Looye JOYN Tomatenscheiben und die gehackten Pekannüsse vorsichtig zu einem Salat vermengen.
- 4 Wasser mit etwas Salz in einem ausreichend großen Topf zum Kochen bringen. Den geriebenen Parmesan zur Knödelmischung geben und mit feuchten Händen zu einem Teig kneten. Aus dem Teig ungefähr 10 Knödel formen. Die Knödel vorsichtig in das kochende Wasser gleiten lassen und 10 Minuten in leicht kochendem Wasser ziehen lassen. Die fertigen Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben und auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen.
- 5 Die vegetarischen Kräuterknödel auf dem Tomatensalat anrichten und mit dem Joghurt-Minze-Dressing servieren

Chimichurri

ZUBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN

Diese argentinische Sauce ist im Handumdrehen zubereitet. Schmeckt köstlich zu gegrilltem Fleisch und Steaks!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 Looye JOYN Tomaten
 3 Knoblauchzehen
 1 rote Zwiebel
 1 Bund frische Petersilie
 1 rote Chili
 1/2 Prise getrockneter Oregano
 4 EL Rotweinessig
 1 EL Olivenöl
 1 Prise Salz und Pfeffer

KÜCHENUTENSILIEN

Schüssel

ZUBEREITUNG

- 1 Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln.
- 2 Die Chilischote der Länge nach halbieren und die Kerne entfernen. Anschließend in hauchdünne Streifen schneiden.
- 3 Die Petersilie sehr fein hacken.
- 4 Die Looye JOYN Tomaten vierteln, die Kerne entfernen und die Viertel klein würfeln.
- 5 Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Looye JOYN Tomaten, Petersilie und Oregano in eine Schüssel geben. Rotweinessig und Olivenöl hinzufügen.
- 6 Die Mischung zu einer dicken Sauce verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 7 Die Schüssel abdecken und die Sauce vor dem Servieren einige Zeit ziehen lassen, damit sich die Aromen gut entfalten können.



Pilzeintopf

PILZEINTOPF MIT LOOYE HONIGTOMATEN



ZUBEREITUNGSZEIT 40 MINUTEN

Ein veganer Eintopf mit Pilzen, Minikartoffeln und Looye Honigtomaten.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

180 g Looye Honigtomaten
2 Schalotten
4 Zehen Knoblauch
2 Zweige Rosmarin
3 Zweige Frischer Thymian
1 Lorbeerblätter
50 ml Rotwein
1 EL Mehl
250 ml Gemüsebrühe
250 g braune Champignons
500 g Minikartoffeln
10 g glatte Petersilie
1 Handvoll Pekannüsse
100 g Shiitake Pilze
150 g Austernpilze

KÜCHENUTENSILIEN

2 Bratpfannen
Schneidbrett
Messer

ZUBEREITUNG

- 1 Schalotte abziehen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Knoblauch pressen. Rosmarin sehr fein hacken. Die Looye Honigtomaten halbieren. Kastanienchampignons in Scheiben und Austernpilze in Streifen schneiden, die Shiitake Pilze ganz lassen. Minikartoffeln halbieren, Blättchen vom Thymian abziehen. Petersilie und Pekannüsse grob hacken.
- 2 Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Schalottenringe zusammen mit der Hälfte des Knoblauchs und Thymianblättern anschwitzen. Anschließend die Pilze hinzufügen und 10 Minuten braten. Regelmäßig umrühren. Die Looye Honigtomaten, Mehl und das Lorbeerblatt dazugeben und dann mit Rotwein und Gemüsebouillon ablöschen. Bei niedriger Hitze 30 Minuten mit geschlossenem Deckel schmoren lassen.
- 3 In der Zwischenzeit etwas Butter in einer Pfanne schmelzen und die Minikartoffeln zusammen mit dem Rosmarin und dem restlichen Knoblauch hineingeben. Kartoffeln backen bis sie gar und schön goldbraun sind.
- 4 Mit der Petersilie und den Pekannüssen garnieren und den Pilzeintopf mit den kleinen Knoblauchkartoffeln servieren.

Palak paneer

ZUBEREITUNGSZEIT 25 MINUTEN

Abwechslung macht das Leben süß: schnell, gesund und lecker! Dieses vegetarische Gericht aus Indien strotzt vor gesundem Eiweiß und wertvollem Eisen: Palak Paneer

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

300 g Looye JOYN Tomaten
100 g Paneer/Panir
250 g frischer Spinat
2 grüne Pfefferschoten
0,5 cm frischer Ingwer
2 EL Sonnenblumenöl
1/4 TL Bockshornkleesamen
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1/4 TL Kreuzkümmel
1 Prise Salz und Pfeffer

KÜCHENUTENSILIEN

Küchenmaschine oder Standmixer
Rührschüssel
Große Pfanne und großer Topf

ZUBEREITUNG

- 1 Paneer Käse in ca. 5 x 2,5 cm große Stücke schneiden.
- 2 Den Spinat waschen, gut abtropfen lassen (ev. schleudern) und feinhacken.
- 3 Die Zwiebel häuten, den Knoblauch abziehen und das Stück Ingwerwurzel schälen und alles fein würfeln.
- 4 Chilischoten halbieren, Saatleisten entfernen und die Hälften in sehr feine Streifen schneiden.
- 5 Die Looye JOYN Tomaten in einer Küchenmaschine (oder mit einem Pürierstab) pürieren.
- 6 Spinat, Pfefferschoten, Ingwer und eine Prise Salz mit etwas Wasser in einem großen Topf (mit dickem Boden) zum Kochen bringen und bei niedriger Temperatur ca. 3-4 Minuten köcheln lassen, bis der Spinat gar ist. In ein Sieb gießen, gut abtropfen lassen und eventuell noch etwas ausdrücken.
- 7 Das Ganze in einer Küchenmaschine/Standmixer pürieren.
- 8 Das Öl in einer Pfanne bei mäßiger Temperatur erhitzen und die Bockshornkleesamen darin ungefähr eine halbe Minute lang rösten. Zwiebelwürfel hinzugeben und 5 Minuten leicht braun anschwitzen. Den Knoblauch und den Kümmelsamen hinzufügen und noch eine halbe Minute mitrösten.
- 9 Anschließend die pürierten Looye JOYN Tomaten hinzugeben. Alles ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis die Tomatenflüssigkeit verdampft ist.
- 10 Die Paneer-Würfel und die pürierte Spinat-Mischung dazugeben und umrühren. Das Gericht noch ein paar Minuten lang sacht köcheln lassen bis es richtig heiß ist und dann servieren.



Tajine



KÜRBIS-KICHERERBSEN- TAJINE MIT LOOYE HONIGTOMATEN

ZUBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN

Ein pikant-würziger Gemüse Eintopf aus der Tajine mit Looye Honigtomaten.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

180 g Looye Honigtomaten
 1 rote Zwiebel
 3 Knoblauchzehen
 200 g Kichererbsen
 4 cm frischer Ingwer
 1 TL Kümmelpulver
 1/2 Zitrone
 2 EL Griechischer Joghurt
 1 Butternusskürbis
 2 TL Ras el-Hanout-Gewürzmischung
 2 TL Harissapaste
 50 g Rosinen
 10 g frische Petersilie
 10 g frische Minze
 10 g Dill
 50 g Granatapfelkerne

KÜCHENUTENSILIEN

Tajine oder Bratpfanne
 Messer
 Schneidbrett
 Rührschüssel
 Löffel

ZUBEREITUNG

- 1 Die rote Zwiebel schälen und achteln. Den Knoblauch pressen. Den Ingwer schälen und die Hälfte reiben. Die Looye Honigtomaten halbieren. Den Kürbis ebenfalls halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Das Kürbisfleisch in Stück schneiden. Den restlichen Ingwer in hauchdünne Scheiben schneiden. Die eingelegte Zitrone in kleine Stücke schneiden. Die Kichererbsen abtropfen lassen und gut mit Wasser abspülen.
- 2 Etwas Öl in der Tajine bzw. in einer Bratpfanne erhitzen und darin die Harissapaste, das Kümmelpulver, den Knoblauch, den Ingwer und die Ras el-Hanout-Gewürzmischung anbraten. Nach 5 Minuten die restlichen Zutaten hinzufügen und mit 300 ml Wasser zum Kochen bringen. Den Deckel auflegen und bei niedriger Hitze ungefähr 40 Minuten schmoren. Regelmäßig umrühren.
- 3 Joghurt mit Harissapaste verrühren. Die frischen Kräuter grob hacken. Den Eintopf vor dem Servieren mit einem großem Löffel Harissajoghurt, gehackten frischen Kräutern und Granatapfelkernen garnieren.

Tom Yum Gung



ZUBEREITUNG

- 1 Die Galgantwurzel schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- 2 Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- 3 Die Looye JOYN Tomaten vierteln.
- 4 Mit einem Teigroller den weißen Teil der Zitronengrassstange zerdrücken, damit sich das Aroma entfalten kann.
- 5 Die Limette auspressen.
- 6 Die Chilis der Länge nach halbieren und die Kerne entfernen. Die Hälften in hauchdünne Streifen schneiden.
- 7 Die Garnelen schälen und auf dem Rücken einschneiden, abspülen und abtropfen lassen.
- 8 Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, den Koriander fein hacken.
- 9 In einem großen Topf 0,5 l Wasser zum Kochen bringen und den Brühwürfel darin auflösen. Anschließend die Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren.
- 10 Looye JOYN Tomaten, Fischsauce, Limettenblätter, Zitronengras, Galgant, Knoblauch, Salz und Pfeffer hinzufügen.
- 11 Bei geschlossenem Deckel 15 bis 20 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Suppe 10 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen gut entfalten können.
- 12 Den Topfinhalt durch ein feines Sieb und dann zurück in den Topf gießen.
- 13 Die Brühe bei mittlerer Hitze erneut zum Kochen bringen. Garnelen und Frühlingszwiebelringe hinzufügen und die Garnelen 5 bis 6 Minuten garen.
- 14 Zum Schluss einen großen Schuss (3–4 EL) Limettensaft, Koriander und den fein geschnittenen Chili in die Suppe geben und umrühren. Die Suppe in zwei Suppenteller oder -schüsseln geben und sofort servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 MINUTEN

Diese scharfe Garnelensuppe gehört zu den beliebtesten Suppen in Thailand. Ein einfaches Rezept mit intensivem Geschmack!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

4 Looye JOYN Tomaten
 1 Hühnerbrühwürfel
 EL Fischsauce
 4 Kaffir-Blätter
 Stange Zitronengras
 1 cm frische Galgantwurzel
 2 Knoblauchzehen
 200 g Garnelen
 2 Frühlingszwiebeln
 1/2 Limette
 1/2 Bund frischer Koriander
 2 Thai-Chilis
 1 Prise schwarzer Pfeffer
 1 Prise Salz

KÜCHENUTENSILIEN

großer Topf
 Sieb
 Suppenteller oder -schüsseln
 Teigroller



Tom Kha Gung: Die Brühe wird zur Hälfte durch Kokosmilch ersetzt. Tom Yam Gai: Die Garnelen werden durch dünne Hähnchenbruststreifen ersetzt.

Herzhafter Strudel

HERZHAFTER STRUDEL MIT SALBEI, KÜRBIS UND JOYN TOMATEN

ZUBEREITUNGSZEIT 50 MINUTEN

Eine kleine Variation eines klassischen deutschen Gerichts, gefüllt mit winterlichem Gemüse, Looye JOYN Tomaten, Kürbis und würzigem Salbei.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

1 kleiner Kürbis
1 Lauch
200 g Cavolo nero (Palmkohl)
200 g Feta
350 g Looye JOYN Tomaten
2 Knoblauchzehen
1 TL Kreuzkümmelpulver
1 TL Paprikapulver
2 Rollen Blätterteig
1 Ei
4 Salbeizweige

KÜCHENUTENSILIEN

Schneidbrett
Messer
Rührschüssel
Kochtopf
Bratpfanne

ZUBEREITUNG

- 1 Kürbis schälen und in Scheiben schneiden. Lauch in hauchdünne Ringe, Palmkohl in Streifen schneiden. Den Fetakäse zerbröckeln und die Looye JOYN Tomaten in Scheiben schneiden.
- 2 Kürbisscheiben in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser 10 Minuten garen lassen. Abgießen und gut abtropfen lassen.
- 3 Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
- 4 Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Lauch darin 2 Minuten anbraten. Kümmel- und Paprikapulver sowie den Knoblauch hinzugeben und 3 Minuten mitbraten. Anschließend die Kürbisscheiben und die Palmkohlstreifen hinzufügen und für weitere 5 Minuten braten. Regelmäßig umrühren.
- 5 Eine Rolle des Blätterteigs auf ein mit Backpapier belegtes Backblech auslegen. Die Mitte des Teiges mit einer Lage Looye JOYN Tomatenscheiben belegen. Dabei die Teigränder frei lassen. Die gebratene Gemüse Mischung auf die Tomatenscheiben geben. Den zerbröckelten Fetakäse über die Mischung verteilen. Die zweite Rolle Blätterteig entrollen und auf die Füllung legen. Die Ränder andrücken und nach innen falten. Mit einer Gabel einige Löcher in die Oberseite stechen, damit während des Backens die heiße Luft entweichen kann und der Strudel nicht aufplatzt. Das Ei verquirlen und den Strudel damit bestreichen. Den Gemüsestrudel im Backofen 25 Minuten goldbraun backen.
- 6 In der Zwischenzeit die Salbeiblätter in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl knusprig backen.
- 7 Den Strudel in Stücke schneiden und mit dem knusprigen Salbei garnieren.



Linsen mit Balsamico



GESCHMORTE LINSEN MIT BALSAMICO UND LOOYE JOYN TOMATEN

ZUBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN

Ein überraschender vegetarischer Eintopf mit Looye JOYN Tomaten.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

350 g Looye JOYN Tomaten
 1 rote Zwiebel
 4 Knoblauchzehen
 1 Lauch
 1 Möhre
 1 Stange Stangensellerie
 50 ml Balsamico
 1 EL Sojasoße
 1 EL Honig
 250 ml Gemüsebrühe
 5 Zweige frischer Thymian
 250 g braune Champignons
 400 g kleine braune Linsen

KÜCHENUTENSILIEN

Bratpfanne
 Schneidbrett
 Messer

ZUBEREITUNG

- 1 Die rote Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Den Lauch in feine Ringe schneiden, die Möhre und die Stangensellerie klein würfeln. Die braunen Champignons und die Looye JOYN Tomaten vierteln. Die Thymianblätter abstreifen.
- 2 Etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen und darin die Zwiebeln, den Knoblauch, das klein geschnittene Gemüse sowie die Hälfte der Thymianblätter bei mittlerer Hitze anbraten. Nach einigen Minuten die Champignons und die Looye JOYN Tomaten zugeben. 5 Minuten braten, dabei regelmäßig umrühren. Die Linsen hinzufügen und mit Balsamicoessig ablöschen. Anschließend Honig, Sojasoße, Gemüsebrühe und den restlichen Thymian zugeben und umrühren. Bei geschlossenem Deckel und niedriger Hitze ca. 20 bis 30 Minuten köcheln lassen.
- 3 Den Linseneintopf direkt in der Pfanne servieren.

Köfte

ZUBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN

Türkische, pikant gewürzte kleine Hackfleischfladen oder -röllchen. Lecker mit türkischem Bulgur Salat oder als Füllung in einem Pitabrot.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 Looye JOYN Tomaten
 350 g Lammhackfleisch
 1 TL Paprikapulver
 1 TL Kümmelpulver
 1 Zehe Knoblauch
 1 Gelbe Zwiebel
 1/2 Ei
 3 EL Paniermehl
 1 Prise schwarzer Pfeffer
 2 EL Olivenöl

KÜCHENUTENSILIEN

Küchenmaschine
 Holzspieße
 Brat- oder Grillpfanne

ZUBEREITUNG

- 1 Die Looye JOYN Tomaten in einer Küchenmaschine (oder mit einem Pürierstab) pürieren.
- 2 Hackfleisch in einer Schüssel mit Paprikapulver, Kreuzkümmel und einer Prise schwarzen Pfeffer vermengen.
- 3 Zwiebel fein reiben oder sehr fein hacken und unter das Hackfleisch mischen. Knoblauchzehe schälen und ebenfalls sehr fein schneiden und zum Hackfleisch geben.
- 4 Pürierte Looye JOYN Tomaten, Ei und Paniermehl mit dem Hackfleisch zu einer homogenen Masse kneten.
- 5 Aus der Hackfleischmischung ca. 10 mittelgroße Bällchen formen und flachdrücken.
- 6 Bratpfanne erhitzen und das Olivenöl in die Pfanne geben. Die Köfte darin von beiden Seiten rasch anbraten und Temperatur reduzieren. Die türkischen Hackfleischfladen je nach Dicke ca. 10-15 Minuten unter regelmäßigem Wenden gar braten.
- 7 Aus der Hackfleischmischung mit nassen Händen kurze dicke Röllchen formen und jeweils 3-4 davon auf einen Holzspieß stecken.
- 8 Grillpfanne erhitzen und die Köftespieße in ca. 12 Minuten bei mittlerer Temperatur braun und gar braten. Zwischendurch wenden.



Italienische Tomatensosse

KLASSISCHE ITALIENISCHE TOMATENSOSSE AUS LOOYE JOYN TOMATEN



ZUBEREITUNGSZEIT 120 MINUTEN

Bereiten Sie mit Looye JOYN Tomaten, Oregano, Chili, Knoblauch und Thymian selbst eine klassische italienische Tomatensoße zu.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 kg Looye JOYN Tomaten
4 Knoblauchzehen
2 rote Zwiebeln
70 g Tomatenpüree
3 Thai-Chilis
4 Gemüsebrühe
1 Bund frischer Thymian
2 EL getrockneter Oregano
1 EL Olivenöl
1 Prise schwarzer Pfeffer
1 Prise Salz

KÜCHENUTENSILIEN

großer Topf
Stabmixer

ZUBEREITUNG

- 1 Die Knoblauchzehen schälen und durch die Knoblauchpresse drücken oder fein hacken.
- 2 Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.
- 3 Die Chilis der Länge nach halbieren und die Kerne entfernen. Anschließend die Hälften in hauchdünne Streifen schneiden.
- 4 Die Looye JOYN Tomaten waschen und in Stücke schneiden.
- 5 Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Chili anschwitzen. 5 Minuten dünsten, bis sie weich sind.
- 6 Tomatenpüree hinzufügen und 2 Minuten mitbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen.
- 7 Die Looye JOYN Tomaten und den (zusammengebundenen) Thymian zugeben, umrühren und 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.
- 8 Die zerkleinerten Dosentomaten und den zerbröselten Brühwürfel zugeben und umrühren. Die Tomatensoße bei geschlossenem Deckel und geringer Hitze 1,5 Stunden einkochen. Die lange Garzeit ergibt ein intensives Aroma.
- 9 Den Thymianbund entfernen und die Tomatensoße pürieren. Getrockneten Oregano einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rendang

ZUBEREITUNGSZEIT 110 MINUTEN

Für passionierte Hobbyköche ist die Zubereitung dieses Gerichts eine Wohne: Rendang ist ursprünglich ein Festmahl der Minangkabau auf Sumatra und ein typisches Gericht der indonesischen Küche. Wer Curry mag, wird Rendang lieben!

KÜCHENUTENSILIEN

Küchenmaschine
kleiner Topf/Stieltopf
2 Bratpfannen
Mörser

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

8 Looye JOYN Tomaten
400 ml Kokosmilch
40 g Tomatenpüree
2 Knoblauchzehen
1 cm frischer Ingwer
1 cm frische Galgantwurzel
1 cm Kurkumawurzel
1 TL Kreuzkümmel
2 TL Koriander
1/2 TL Tamarinde
2 Kaffir-Limettenblätter
400 g Rindfleisch
1 EL Kokosöl
1 Gewürznelke
2 rote Chilis
1 Schalotte
1 Sternanis
1 Stange Zitronengras
1 Prise Salz
1 Prise Sambal
2 EL Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

- 1 Den Sternanis mit der Hälfte der Kokosmilch ca. 10 Minuten in einem kleinen Topf kochen und anschließend abkühlen lassen. Den Sternanis aus der Kokosmilch entfernen.
- 2 Die Schalotte und die Knoblauchzehen schälen. Die Chilischoten der Länge nach halbieren und entkernen. Die Ingwer-, Galgant- und Kurkumawurzel schälen. Die Zutaten in Stücke schneiden. Nelken, Kümmel und Koriander in einem Mörser fein mahlen.
- 3 Die Looye JOYN Tomaten mit einem scharfen Messer am Stielansatz kreuzweise einschneiden, etwa 20 Sekunden in kochende Wasser tauchen und dann kurz in kaltem Wasser abschrecken. Die Tomaten häuten und danach vierteln.
- 4 Das Rindfleisch (Schmorfleisch) aus dem Kühlschrank nehmen, gut trockentupfen, eventuelle Sehnen entfernen und in kleine Würfel schneiden (kleiner als Gulasch).
- 5 Gemahlene Gewürze, Schalotte, Knoblauch, Ingwer, Galgant, Kurkuma und Chilischoten zusammen mit der lauwarmen Kokosmilch in einer Küchenmaschine oder einem Standmixer zu einer Paste verarbeiten.
- 6 In einem Schmortopf 1 EL Sonnenblumenöl erhitzen und die Kräuterpaste darin scharf anbraten. Die äußeren, holzigen Blätter des Zitronengrases entfernen und das Zitronengras mit einer schweren Pfanne oder einem Fleischklopfer etwas zerdrücken (so entfalten sich die Aromen besser). Mit den Limettenblättern und der Tamarindenpaste in die Pfanne geben und weiter rösten. Sobald sich die würzigen Aromen entfalten, die restliche Kokosmilch dazugeben. Die Mischung ca. 10 Minuten köcheln und die Kokosmilch eindicken lassen.
- 7 In einem Topf 1 EL Sonnenblumenöl erhitzen und die Looye JOYN Tomatenviertel zu einer weichen Masse einkochen. Tomatenpüree hinzufügen und ein paar Minuten köcheln lassen.
- 8 Das Fleisch in den Schmortopf zur Kräuter-Kokosmilch-Mischung geben. Die gekochte Tomatenmasse ebenfalls hinzufügen. Gut umrühren, aufkochen lassen und bei geschlossenem Deckel und niedriger Hitze ca. 3 bis 4 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist und zerfällt. Gelegentlich umrühren und eventuell etwas Wasser hinzufügen.
- 9 Rendang abschmecken und in den letzten 5 Minuten mit etwas Sambal und Salz nach Geschmack würzen.
- 10 Das Kokosfett zum Rendang geben und etwa 10 Minuten weiter köcheln lassen, bis das Fett ganz geschmolzen ist. Nochmals etwas umrühren. Mit Reis und eingelegten Gurken servieren.





Schnelle Pasta

ZUBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN

Dieses mediterrane Pastagericht ist schnell zubereitet und die vegetarische Mahlzeit ist voller Looye Honigtomaten! Der Pecorino Romano Käse verleiht dem Gericht, zusammen mit einem Hauch Basilikum, eine südländische Note.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

180 g Looye Honigtomaten
 250 g frische Bandnudeln
 1 EL Olivenöl
 1 Rote Zwiebel
 15 g geschmolzene Rahmbutter
 50 g Pecorino Romano Käse
 1 Handvoll Frisches Basilikum
 1 Handvoll Pinienkerne
 1 Prise Salz und Pfeffer

KÜCHENUTENSILIEN

Wok
 Kochtopf

ZUBEREITUNG

- 1 Zwiebel schälen und fein würfeln.
- 2 Die Looye Honigtomaten halbieren.
- 3 Basilikumblätter (2 Blätter zum Garnieren zurückbehalten) grob zerzupfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Bandnudeln (Tagliatelle) gemäß Packungsangabe zubereiten.
- 5 In einem Wok Butter und Olivenöl erhitzen.
- 6 Zuerst die Pinienkerne und die Zwiebel wokken, anschließend die halbierten Looye Honigtomaten dazugeben und bei geringer Hitze braten.
- 7 Zerzupfte Basilikumblätter untermischen und mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken.
- 8 Die gekochte Pasta abgießen und gut abtropfen lassen, dann in den Wok geben und mit den Looye Honigtomaten mengen.
- 9 Die mediterrane Pasta auf zwei Teller verteilen.
- 10 Pecorino Käse über die Pasta hobeln und mit einem Basilikumblatt garnieren.



Gnocchi- auflauf



GNOCCHI-AUFLAUF MIT BASILIKUM UND LOOYE JOYN TOMATEN

ZUBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN

Ein herrlicher Auflauf mit Looye JOYN Tomaten, im Handumdrehen zubereitet und einfach lecker!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

375 g Looye JOYN Tomaten
10 g frisches Basilikum
2 Knoblauchzehen
300 g frischer Spinat
2 EL Olivenöl
500 g Gnocchi
1 Büffelmozzarella
425 ml Tomatenpüree

KÜCHENUTENSILIEN

Schneidbrett
Messer
Kochtopf
Sieb
Auflaufform

ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen
- 2 In einem Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Die Gnocchi langsam in das kochende Wasser gleiten lassen und einige Minuten kochen, bis sie an der Oberfläche treiben. Die Gnocchi in ein Sieb abgießen und in etwas Olivenöl schwenken, damit sie nicht kleben. Abgedeckt zur Seite stellen.
- 3 Den Knoblauch pressen. Die Looye JOYN Tomaten in Scheiben schneiden. Die Basilikumblätter abzupfen und die Stängel sehr fein hacken. Den Mozzarella in Stücke reißen.
- 4 Etwas Öl in einem hohen Topf erhitzen und darin den Knoblauch zusammen mit den fein gehackten Basilikumstängeln anschwitzen. Anschließend nach und nach den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Das Tomatenpüree und die Gnocchi hinzufügen und mit Salz & Pfeffer abschmecken.
- 5 Die Mischung in eine eingefettete Auflaufform geben. Erst die Looye JOYN Tomatenscheiben und anschließend ca. $\frac{3}{4}$ des Mozzarellas darauf verteilen. Mit etwas Salz & Pfeffer würzen und mit Olivenöl besprenkeln. Im Backofen ca. 20 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist. Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen, mit dem restlichen Mozzarella belegen und mit Basilikumblättern garnieren. Guten Appetit!

Hühnereintopf

ZUBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN

Ein köstlicher Eintopf mit Hühnchen und Looye JOYN Tomaten. Einen Versuch wert.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

500 g Looye JOYN Tomaten
300 g Hähnchenbrust Filet
2 Karotten
1 rote Zwiebel
2 EL Olivenöl
1 TL Paprikapulver
1/2 TL Kurkuma
1/4 TL Jalapeño Flocken
1 Prise Salz und Pfeffer

KÜCHENUTENSILIEN

Küchenmaschine
Schneidebrett, Messer
Kochtopf
Pfannenwender
Rührschüssel

ZUBEREITUNG

- 1 Die Looye JOYN Tomaten in einer Küchenmaschine pürieren.
- 2 Die Hähnchenbrust in 2 cm große Würfel schneiden.
- 3 Die rote Zwiebel fein hacken und die Karotten in Scheiben schneiden.
- 4 Paprikapulver, Kurkuma, Jalapeño Flocken, Salz und Pfeffer in eine Rührschüssel geben und glatt rühren.
- 5 Die Hähnchenwürfel mit der Gewürzmischung bestreuen und abgedeckt mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- 6 Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die rote Zwiebel anschmoren. Die Karottenscheiben dazugeben und zugedeckt 10 Minuten bei schwacher Hitze garen lassen.
- 7 Nun die Temperatur erhöhen und die marinierten Hühnerwürfel hinzugeben. Die Würfel von allen Seiten bräunen.
- 8 Dann die pürierten Looye JOYN Tomaten dazugeben und das Hähnchen 45 Minuten bei schwacher Hitze weitergaren, dabei regelmäßig mit einem Spatel umrühren. Wenn die Sauce zu dick wird, Wasser hinzufügen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Sambal Goreng



SAMBAL GORENG AUS LOOYE JOYN TOMATEN

ZUBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN

Wenn Sie Ihren (asiatischen) Gerichten etwas mehr Würze geben möchten, bereiten Sie Ihren eigenen Sambal Goreng mit leckeren Looye JOYN Tomaten zu und servieren Sie die Würzsauce zu einem indonesischen Gericht.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

5 Looye JOYN Tomaten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 cm frische Galgantwurzeln
2 Lombok-Chilis
2 Rawit-Chilis
1/2 EL Terasi
1 EL Sonnenblumenöl
2 EL Essig
6 EL Zucker
1 Prise Salz

KÜCHENUTENSILIEN

Küchenmaschine
Kochtopf

ZUBEREITUNG

- 1 Die Knoblauchzehen und die Zwiebel schälen und grob würfeln.
- 2 Die Galgantwurzel schälen, in kleine Stücke schneiden und zusammen mit Zwiebel und Knoblauch in der Küchenmaschine fein pürieren.
- 3 Die Lombok- und Rawit-Chilis der Länge nach halbieren und die Kerne entfernen. Die halbierten Schoten grob zerkleinern und in der Küchenmaschine pürieren.
- 4 Die Looye JOYN Tomaten vierteln und anschließend klein würfeln.
- 5 Öl in einer Pfanne erhitzen und das Zwiebel-Knoblauch-Galgant-Püree darin anrösten.
- 6 Die pürierten Chilis zusammen mit der Garnelenpaste mit in die Pfanne geben und kurz anrösten.
- 7 Die klein gewürfelten Looye JOYN Tomaten hinzufügen.
- 8 Essig und Zucker hinzufügen, die Mischung umrühren und mit Salz abschmecken. Das Sambal ca. 20 Minuten bei kleiner Hitze bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Sollte das Sambal zu scharf sein, noch etwas Zucker hinzufügen.

Karibischer Fischeintopf



ZUBEREITUNG

- 1 Thunfisch und Schwertfisch in 2 x 2 cm große Würfel schneiden.
- 2 Die Paprika halbieren, die Kerne entfernen und die Hälften in 1 x 1 cm große Würfel schneiden.
- 3 Die Zwiebel schälen und würfeln.
- 4 Den Knoblauch schälen und fein schneiden.
- 5 Die Looye JOYN Tomaten vierteln.
- 6 Die Jalapeño-Schote der Länge nach halbieren, die Kerne entfernen und die Schote in hauchdünne Streifen schneiden.
- 7 Die Limette auspressen.
- 8 Schwarzen und roten Pfeffer, Kümmel und einen 3/4 TL Salz in einer kleinen Schüssel mischen. Die Fischwürfel von beiden Seiten mit der Gewürzmischung bestreuen.
- 9 1 1/2 EL Öl in einer großen, weiten Pfanne bei großer Hitze erwärmen und die Fischwürfel in wenigen Minuten braun anbraten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- 10 Das restliche Olivenöl in einer zweiten Bratpfanne bei mittlerer Hitze erwärmen.
- 11 Die Zwiebel- und Paprikawürfel, den Knoblauch, die Jalapeño-Streifen und die Thymianblätter in die Pfanne geben und ca. 6 Minuten anschwitzen, bis alles weich ist. Kokosmilch, Looye JOYN Tomaten und einen 3/4 TL Salz hinzufügen und zum Kochen bringen.
- 12 Den erkalteten Fisch hinzufügen. Bei geschlossenem Deckel 3 Minuten leicht köcheln lassen, bis der Fisch warm ist. Zum Schluss vorsichtig die Korianderblätter und den Limettensaft untermischen. Sofort servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 25 MINUTEN

Ein köstlicher Fischeintopf, dessen Geschmack Sie in die Karibik versetzt! Verschiedene Fischarten und Kräuter sorgen für eine wahre Geschmacksexplosion.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 6 Looye JOYN Tomaten
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer
- 1/2 TL gemahlener roter Pfeffer
- 1/2 TL gemahlener Kümmel
- 1 1/2 TL Salz
- 150 g Thunfischfilets
- 150 g Schwertfisch
- 100 g Garnelen
- 3 EL Olivenöl
- 1 gelbe Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 1 Zweig frischer Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Jalapeño
- 400 ml Kokosmilch
- 1/2 Bund frischer Koriander
- 1 Limette

KÜCHENUTENSILIEN

- Salatschüssel
- 2 Bratpfannen



Granita

ZUBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN

Stehlen Sie die Show mit diesem geschmackvollen Dessert. Einfach zu machen und ist die Wartezeit mehr als wert.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

375 g Looye JOYN Tomaten
 0,5 EL Limettensaft mit Abrieb
 15 ml Rhabarberlikör
 20 g Puderzucker
 100 g Quark, 40 %
 1 Vanillestange, ausgekratzt
 150 g Erdbeeren, in Viertel geschnitten
 6 Blätter Zitronenverbene

KÜCHENUTENSILIEN

Gefrierschrank
 platte Schale
 Schneebesen
 Slow Juicer
 feine Reibe

ZUBEREITUNG

- 1 Die Looye JOYN Tomaten in Stücke schneiden und in den Juicer geben. Dafür sorgen, dass nur Saft übrig bleibt.
- 2 Den Looye JOYN Tomatensaft Saft mit dem Limettensaft - und Abrieb und dem Rhabarberlikör und dem Puderzucker verrühren. Zusammen in einer Schale in den Gefrierschrank setzen und nach ungefähr einer Stunde mit einer Gabel umrühren. Diesen Prozess nach einer halben Stunde nochmal wiederholen, so dass die Masse schön locker bleibt
- 3 Die Vanilleschote teilen, auskratzen und mit dem Quark verrühren. Anschließend kühl stellen. Erdbeeren in Viertel schneiden.
- 4 Wenn das Dessert serviert werden soll, dann erst die Erdbeeren in ein Glas geben und darauf den Vanillequark und erst ganz zum Schluss, das Ganze mit dem Granite und einem Blatt Zitronenverbene abrunden





Ganache

ZUBEREITUNGSZEIT 195 MINUTEN

Dieses Dessert ist ein echter Eye-catcher und das Tolle ist, es ist so einfach. Nur die Vorbereitungszeit dauert etwas länger. Ein geschmackvoller Abschluss für ein schönes Dinner.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

100 g Looye Honigtomaten
 15 g Puderzucker
 15 schwarze Oliven
 335 g Schokolade (64%)
 335 g Sahne
 50 g kalte Butter in Stückchen
 1 Prise Kakao
 1 Becher Kresse

KÜCHENUTENSILIEN

kleine Küchenform
 Schneebesen
 Backblech mit Backpapier
 Ofen

ZUBEREITUNG

- 1 Den Ofen auf 110 Grad vorheizen. Die Oliven abwaschen und auf Küchenpapier trocknen. Die Looye Honigtomaten halbieren und mit dem Puderzucker mischen und auf das Backblech mit den Oliven verteilen. Für +- 3 Stunden im Ofen trocknen.
- 2 Die Schokoladen in Stücke zerteilen und in eine Metallschüssel geben. Die Sahne in einem Topf köcheln lassen, dann über die Schokolade gießen und glatt rühren. Die Butter nacheinander zufügen und glatt rühren. In eine Küchenform gießen und für 2 Stunden fest werden lassen in der Küche.
- 3 Die Schokolade aus der Küchenform holen und in Portionsgrößen zerteilen. Mit Kakao, den Looye Honigtomaten und den getrockneten Oliven auf einem Teller garnieren.



AYA
LOOYE
KWEKERS

Guten Appetit

Als dritte und somit nächste Generation haben wir die Ehre, dieses Buch mit einem Nachwort zu schließen.

Seit Ende 2020 sind wir Teil der Leitung des Familienbetriebs, den unser Vater Jos in den vergangenen vierzig Jahren immer weiter ausgebaut hat. Errichtet auf den Fundamenten, die sein Vater Jacobus gegründet hat. Wir sind stolz auf unseren Familienbetrieb und noch mehr auf die Tatsache, dass wir nun wirklich Teil davon sein dürfen!

Die Normen und Werte, mit denen wir aufgewachsen sind, finden wir auch bei Looye Kwekers und das vermittelt uns, nachdem wir beide in anderen Unternehmen gearbeitet haben, ein Gefühl der Heimkehr. Großzügiges Denken, Freiheit, Individualität, Leidenschaft und Engagement sind uns sehr wichtig und das sehen wir jeden Tag auch in unserem Team zurück.

Unser Großvater hat unserem Vater diese Werte vermittelt und wir freuen uns, dass er sie auch an uns weitergegeben hat. Sie stellen für uns nämlich eine Richtschnur dar und geben uns das Vertrauen, um unseren eigenen Weg einzuschlagen. Unser Wunsch für die Zukunft ist, zu einer optimalen Umwelt für Mensch und Natur beizutragen, um zu wachsen und sich weiterentwickeln zu können.

75 Jahre Tomatenanbau haben zu diesem Kochbuch geführt, mit dem Sie zu Hause 75 außergewöhnlich leckere Gerichte zubereiten können. Wir hoffen, dass sie für Sie zu einem Genuss werden. So wie für uns selbst auch noch jeden Tag unser schöner Familienbetrieb und vor allem unsere herrlichen Tomaten einen Genuss darstellen.

Annelies & Margriet Looije





