

Tomatillo (*Physalis philadelphica*)

Die Tomatillo ist eng verwandt mit der Physalis und hat wie diese eine papierartige Hülle. Die Tomatillo ist eine mexikanische Beerenfrucht und sieht aus wie eine unreife Tomate. Teilweise wird sie auch als grüne Tomate bezeichnet, ist allerdings nicht mit den Tomaten verwandt. Es gibt grüne und violette



Tomatillo: Verwendung

Die Tomatillo wird geerntet, wenn die Frucht die papierartige Hülle aufbricht, sie ist dann noch unreif. Sie ist die Hauptzutat für Salsa verde. Solange sie grün ist, hat die Tomatillo ein säuerlich würziges Aroma, das gut zu Salaten passt. Eine leckere Zubereitungsmöglichkeit ist auch gekochte Tomatillo in deftigen Suppen, Eintöpfen, Gemüsepfannen, Saucen und sogar Marmelade. Um ein noch intensiveres Aroma zu erhalten, können Sie die Tomatillo rösten.



Auch wenn man es immer wieder hört oder liest: Tomatillos lassen sich in Rezepten nicht durch grüne Tomaten ersetzen. Geschmack und Konsistenz sind nicht vergleichbar. Ausgereift erhält die Tomatillo eine gelbliche Farbe und schmeckt dann deutlich süßer und Der Geschmack geht in Richtung Stachelbeere.