



REZEPT DER WOCHE

TOMATENSALAT

Zutaten

500g Tomaten
1 kleine Zwiebel
1 kleines Bund frische Petersilie
3 EL Olivenöl
1,5 EL Balsamico-Essig oder Weißweinessig
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in Scheiben, Würfel oder Viertel schneiden, je nach gewünschter Optik. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe oder Würfel schneiden. Die Petersilie fein hacken.

Dressing zubereiten: In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer gut verrühren und abschmecken.

Tomaten, Zwiebeln und Petersilie in eine große Schüssel geben. Das Dressing darüber gießen und alles vorsichtig vermengen, damit die Tomaten nicht zerdrückt werden.

Den Salat für 5-10 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.

Servieren: Den Tomatensalat auf Tellern anrichten und nach Belieben mit etwas frischer Petersilie garnieren. Er passt hervorragend zu frischem Brot, gegrilltem Fleisch oder als leichte Beilage.

