

Kochen mit Klaus

Tomaten-Lauchzwiebel-Salat

Zutaten: (Für 2 Personen)

- 500 g Tomaten, 1 kleine rote Zwiebel, 3 Lauchzwiebeln, Salz, Pfeffer,
- 1 Pck. Salat Dressing Paprika-Kräuter, TK-Petersilie & Schnittlauch,
- 4 EL Olivenöl, 2 EL Balsamico-Essig, 1 TL Zucker,
- 2 Zweige Basilikum, 30 g Pinienkerne

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen, ein paar Ringe für die Garnierung abschneiden, Rest u. Lauchzwiebelweiß fein würfeln. Basilikumblätter abzupfen u. in Streifen, Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden. Tomaten waschen, putzen u. in Spalten schneiden. Pinienkerne ohne Fett rösten.



2. In einer Schüssel Zwiebelwürfel, Salat Dressing, Kräutern, 4 EL Wasser, Balsamico u. Olivenöl vermischen. Mit Zucker, Salz u. Pfeffer würzen. Pinienkerne noch heiß unterheben. Dressing mind. 1 Std. marinieren lassen.



3. Tomaten mit Lauchzwiebeln in eine Schüssel geben u. Dressing unterheben. Mit Basilikumstreifen u. Zwiebelringen garniert servieren.



Tipp des Chaoten:

Dazu Ciabatta reichen. Sehr lecker!!!

