Kochen mit Klausi

Tomatensalat mit Balsamico-Zwiebeln

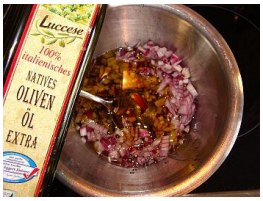
Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 500 g Tomaten, 1 rote Zwiebel, Salz, Pfeffer, 4 EL Olivenöl, Zucker,
- 2 EL Balsamico-Essig, 1 Pck. Salat Dressing Balsamico-Kräuter,
- TK-Petersilie & Schnittlauch, 8-10 Basilikumblätter, 30 g Pinienkerne

Zubereitung:

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

2. In einer Schüssel Zwiebeln, Wasser, Balsamico, Olivenöl, Salat Dressing vermischen. Mit Zucker, Salz u. Pfeffer würzen. Kräuter u. Pinienkerne noch heiß unterheben. Dressing 1 Std. marinieren lassen.



3. Tomaten in eine Schüssel geben u. Dressing unterheben. 10 Min. ziehen lassen u. mit Basilikum u. Zwiebelringen garniert servieren.

Tipp des Chaoten:

Dazu Ciabatta oder Baguette genießen. Lecker!

Erstellt von Klausi am 06.08.2012