

Kochen mit Klaus

Tomatensalat mit Italia-Dressing

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 900 g Tomaten, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, 1 Pck. Fix für Gartenkräuter,
- 7 EL Wasser, 5 EL Olivenöl, 3 EL Balsamicoessig, fl. Süßstoff, Maggi
- Petersilie, Schnittlauch, 1 EL ital. Kräuter, 35 g Pinienkerne,
- frisches Basilikum

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen, ein paar Ringe für die Garnierung abschneiden, Rest klein würfeln, Tomaten halbieren, Strunk ausschneiden, Hälften in Spalten schneiden. Pinienkerne ohne Fett rösten.



2. In einer Schüssel Salat-Fix, mit Wasser, Balsamico u. Olivenöl, vermischen. Mit Maggi, Süßstoff, Salz u. Pfeffer würzen. Zwiebeln, Kräuter u. Pinienkerne noch heiß unterheben. 1 Std. marinieren lassen.



3. Mozzarella in Würfel schneiden, mit Tomaten in eine Schüssel geben u. Dressing unterheben. 20 Min. ziehen lassen u. mit Basilikum u. Zwiebelringen garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Als leckere Grillbeilage servieren!

