



www.timskitchen.de

Tomatensalat

Zutaten für: 4 Personen (Beilage)

800	g	Tomaten
1	Stück	rote Zwiebel
1	TL	Meersalz
1	TL	Zucker
2	EL	Sonnenblumenöl
1	EL	weißen Balsamico



Zubereitungszeit ca.: 10 Minuten

Zubereitung:

Dieses Rezept gehört sicher zu den einfachsten, ist aber für mich eines der leckersten.

Beim Kauf der Tomaten achtet darauf, dass ihr viele unterschiedliche Sorten kauft. Ihr könnt auch gelbe oder grüne Tomaten nehmen, das macht den Salat später interessanter und verleiht ihm mehr Charakter.

Von den gewaschenen Tomaten entfernt den Stielansatz und schneidet sie unterschiedlich klein. Seid kreativ, schneidet Scheiben, Würfel oder was euch gerade in den Sinn kommt. Je unterschiedlicher umso besser!

Die rote Zwiebel schneidet in möglichst feine Streifen, Ringe und Würfel, auch hier könnt ihr eurer Fantasie freien Lauf lassen.

Gebt die Zwiebel zusammen mit Salz, Zucker, Essig und Öl in eine Schüssel und verrührt alles zu einem Dressing. Dabei quetscht die Zwiebel etwas, sie wird dadurch milder.

Gebt nun die Tomatenstücke in die Schüssel und vermengt alles mit einander. Noch einmal abschmecken und servieren.

Guten Appetit!