



Vinaigrette d'olive provençale

Provenzalische Oliven-Vinaigrette

ZUTATEN:

| | |
|-----------|---------------------------------------|
| 40 – 50 g | entkernte schwarze Oliven in Olivenöl |
| 12 g | Kapern in Weinessig |
| 5 g | Sardellen |
| 25 g | Schalotten, sehr fein gewürfelt |
| ¼ | BIO-Zitrone (Schale) |
| 25 ml | Balsamico |
| 50 ml | sehr gutes Olivenöl |
| 1 Prise | Zucker |
| | Meersalz |
| | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |

1 Für die Vinaigrette Oliven, Kapern und sardellen sehr fein hacken. Schalottenwürfel in kochendem wasser kurz blanchieren und sofort kalt abschrecken. Schalottenwürfel auf Küchenkrepp trocken tupfen und alle Zutaten miteinander verrühren. Olivenöl zuletzt unterrühren.

2 Die Vinaigrette passt hervorragend zu einem Tomatensalat aus sonnengereiften Tomaten. – Dazu Tomaten in Scheiben schneiden, diese dachziegelartig auf einer Platte ausbreiten und gleichmäßig auf den Tomaten verteilen. Die Tomaten 15 Minuten marinieren, mit Basilikumblättchen garnieren und sofort servieren.