



Vinaigrette di pomodoro

Tomaten-Vinaigrette – passt sehr gut zu einem itlienischen Gemüsesalat mit Artischocken, Zucchini, Staudensellerie, dicken Bohnen, Paprika und Ofentomaten

ZUTATEN:

100 g getrocknete Tomaten in Öl
½ Schalotte (fein gewürfelt)
20 ml Balsamico bianco
100 ml sehr gutes Olivenöl
½ Hand Basilikum- und Sellerieblättchen
Fleur de sel
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Die getrockneten Tomaten fein würfeln, Schalotte ebenfalls fein würfeln, kurz in kochendem wasser blanchieren, trocken tupfen und alle Zutaten in einer Schüssel mischen.