



## Tomatensalat

4 Personen

### ZUTATEN :

4	große, sehr reife Fleischtomaten
1	Frühlingszwiebel mit Lauch
½ Bund	Schnittlauch
2	Zweige Basilikum
½ TL	Meersalz
1 Prise	Zucker
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Balsamico bianco
2 EL	Olivenöl

**1** Zwiebel putzen, das Lauch in feine Ringe schneiden, die Zwiebel selbst halbieren und in Würfelchen schneiden. Schnittlauch in Röllchen und die Basilikumblätter in Streifen schneiden.

**2** Alles in eine Schüssel geben den Basamico zugeben, Salz, Zucker und frisch gemahlener Pfeffer unterrühren bis sich Salz und Zucker gelöst haben. Olivenöl unterschlagen.

**3** Tomaten waschen und vierteln. Strunk heraus schneiden. Tomatenviertel in Scheiben schneiden und in die Schüssel geben. Alles gut durcheinander heben. Abschmecken. – Mit Basilikum garnieren.

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)