

TOMATENSALAT

F

$\frac{1}{2}$ Rez.



	4 große	Tomaten	→ waschen, Stielansatz entfernen, in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden (Tomatenmesser).
--	---------	---------	--

Die Tomatenscheiben **schuppenartig** auf eine Glasplatte oder einen Glasteller auflegen. Zugedeckt **kühl stellen**.

	3 EL 6 EL $\frac{1}{2}$ TL $\frac{1}{2}$ TL etwas $\frac{1}{2}$	Balsamico-Essig Wasser Salz Zucker Pfeffer fein gehackte Zwiebel	} alle Zutaten mit einem Schneebesen kräftig verrühren und abschmecken.
	1 EL 3 EL	fein gehackter Basilikum Olivenöl	

Die Marinade **kurz vor dem Servieren** mit einem Löffel vorsichtig über die Tomatenscheiben gießen.

Garnieren: frische Basilikum-Blättchen

Abwandlung:

125 g | 250 g Mozzarella → abtropfen, in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden und abwechselnd mit den Tomatenscheiben auf die Platte legen.