

Tomatenvinaigrette



Zutaten für vier Personen:

2 Tomaten oder eine Fleisch-
tomate

Vinaigrette:

1 Msp Salz

2 EL Balsamico

1/2 EL Honig

2 EL neutrales Öl

1/2 EL Olivenöl

1 EL Wasser

1. Die Haut von den Tomaten abziehen, vierteln und entkernen. Die Viertel dann zunächst in Streifen und dann in Würfel schneiden.

2. Die Tomatenwürfel mit etwa 2 EL von der Vinaigrette marinieren.

Hinweise:

Tomatenvinaigrette hält sich im Kühlschrank einige Stunden.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Grundrezepte, Salatsaucen, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 31.10.2023