Bunter Tomatensalat

Der bunte Tomatensalat schmeckt wunderbar als Beilage zu Grill- und Fleischgerichte. Das einfache Salat Rezept ist aber auch ein beliebtes, vegetarisches Hauptgericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

300 g	Tomaten
200 g	Datteltomaten (rot und gelb)
40 g	getrocknete Tomaten
20 g	Pinienkerne
1 Stk.	Zwiebel rot
4 EL	Olivenöl extra vergine
2	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Für den **bunten Tomatensalat** die getrockneten Tomaten zirka 4 Minuten in kochendem Wasser garen und abseihen.

2. Eine Pfanne ohne Öl erhitzen und die Pinienkerne rösten, danach abkühlen lassen.

3. Die Tomaten waschen, Stielansätze entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Datteltomaten waschen und halbieren. Rote Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

4. Für die Marinade die getrockneten Tomaten und die Pinienkerne klein hacken, in eine kleine Schüssel geben. Den Weißweinessig und Olivenöl hinzugeben, salzen, pfeffern und gut verrühren.

5. Die Tomaten auf Teller anrichten und mit der Marinade übergießen. Dazu frisches Brot reichen.

Tipp

Den Tomatensalat mit frische Gartenkräuter wie zum Beispiel Basilikum oder Kresse garnieren.