Paradeisersalat

Einfacher, schneller Paradeisersalat als Beilage oder für das Büffet. Ein Rezept, bei dem nichts schiefgehen kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

620 g	Paradeiser
1 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Weißweinessig
1 Schuss	Traubenkernöl (oder Kürbiskernöl)
1 Prise	Petersilie (fein gehackt)

Zubereitung

1. Dieser **Paradeisersalat** stammt aus der Steirischen Küche. Paradeiser waschen, Stielansätze entfernen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und klein würfeln.

2. Essig, Öl, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren und mit den Zwiebelwürfeln mischen. In eine Schüssel eine Schicht Paradeiser legen und diese mit der Marinade übergießen. Darauf immer abwechselnd Paradeiser und Marinade geben.

3. Den Salat kühl stellen und 30 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Tipp

Zu Paradeisersalat schmeckt frisches Stangenweißbrot sehr gut.