Tomaten-Schafskäse-Salat

Der Sommer hält Einzug mit diesem Rezept für einen leckeren und erfrischenden Tomaten-Schafskäse-Salat. Sehr lecker als Vorspeise aber auch auf einem Buffet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

450 g	Tomaten
0.5 Stk.	Zwiebel
250 g	Schafskäse
1 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl
4 EL	Balsamicoessig
0.5 TL	Zucker
0.5 TL	Italienische Kräuter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Tomaten-Schafskäse-Salat zuerst den Knoblauch und die Zwiebel abschälen. Den Knoblauch dann fein hacken und die Zwiebel in dünne Streifen schneiden. Die Tomaten abwaschen und achteln. Alles zusammen in eine Schüssel geben.

2. In einer weiteren kleinen Schale Öl, Salz, Essig, Pfeffer und Zucker vermischen und die italienische Kräutermischung unterheben. Die Sauce über den Salat gießen und für mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

3. Kurz vor dem Servieren den Schafskäse in Würfeln schneiden und unterheben.

Tipp

Der Tomaten-Schafskäse-Salat schmeckt besonders lecker mit schwarzen Oliven. Sehr lecker sind auch kleine Ringe von Frühlingszwiebeln, die einfach super zu dem Gericht passen.