# Tomatensalat

Der einfache Tomatensalat wird in diesem Rezept durch die Zugabe mediterraner Kräuter aufgepeppt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Tomaten |
| 1 Prise | Basilikum |
| 2 EL | Essig |
| 1 Prise | Liebstöckel |
| 1 Prise | Majoran |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 3 EL | Öl |
| 1 Prise | Salz |
| 1 EL | Schnittlauch |
| 0.5 TL | Zucker |
| 1 Stk. | Zwiebel |

## Zubereitung

1. Dieser fruchtige **Tomatensalat** wird mit vielen frischen Kräutern zubereitet. Als erstes die Tomaten gründlich waschen, Stielansätze entfernen und in Scheiben oder Achtel schneiden. Anschließend in eine Schüssel geben, mit Salz würzen und durchziehen lassen.

2. Inzwischen die Zwiebel abziehen und fein hacken. Basilikum, Liebstöckel, Majoran und Schnittlauch klein hacken. Zwiebel und Kräuter in eine kleine Schale geben, mit Essig, Öl, Pfeffer und Zucker gründlich verrühren.

3. Diese Marinade über die Tomaten geben. Vorsichtig vermischen, erneut abschmecken und schnell servieren.

## Tipp

Den Tomatensalat auf Tellern anrichten und mit ganzen Basilikumblättern garnieren.