

Éva Bezzegh

Professional

Bunter Kirschtomatensalat mit Chili und Kräutern

Griß di Rezepte

Grillen

Salate

Sommer

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Die Tomaten waschen und halbieren. Die Zwiebeln schälen und hacken, den Knoblauch schälen und zerdrücken, die Chili entkernen und in Scheiben schneiden und alles mit den Kräutern in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl, Zitronenabrieb und -saft, Essig und Honig mischen. Das Dressing über den Salat gießen und gut untermengen.

Den Salat eine Weile zugedeckt ziehen lassen, damit sich die Aromen entwickeln können.

Gegrilltes Fleisch, Fisch oder Käse werden ihn als Beilage lieben – genau wie Sie! Mit seinem schlichten, süßen und säuerlichen, frischen Geschmack und den prächtigen Farben ist dieser Salat ein wahrer Sommerhit.



ZUTATEN

1 kg Kirschtomaten in allen Farben

(grün, gelb, orange, rot, lila)

2 rote Zwiebeln

4–5 Knoblauchzehen

2 Chilischoten

1 Bund Minze, gehackt

1 Bund Koriandergrün, gehackt

1 Bund Basilikum, Blätter zerzupft

100 ml Olivenöl

abgeriebene Schale und Saft von

1 unbehandelten Zitrone

1 EL Weißweinessig

einige Tropfen Honig

Salz & frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer