

LIEBLINGSREZEPT

Bunter Tomatensalat



Zutaten

- 750 g bunte Tomaten
- 750 g gem. Steinfrüchte, z.B. Pflaumen, Aprikosen, Pfirsiche
- 1 große rote Zwiebel
- 5 EL b*Olivenöl
- 50 ml Weißwein
- 3 EL Balsamico Bianco
- 50 ml Mineralwasser
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, fr. gemahlen
- Zucker
- 1 Pk. Ricotta oder Burrata
- 1 Handvoll Basilikum, grob zerzupft

Zubereitung

Tomaten waschen und halbieren oder vierteln. Die Früchte waschen, entsteinen, und in Spalten schneiden, die Haut der Pfirsiche dabei mit einem Sparschäler dünn abschälen. Die Zwiebel pellen und in dünne Spalten schneiden.

1 EL Olivenöl in einer (Grill)pfanne erhitzen und die Früchte darin ca. 3 Minuten anbraten, die Pfanne dabei häufig schwenken. Früchte aus der Pfanne nehmen, die Zwiebel darin in 1 EL Olivenöl glasig dünsten. Den Weißwein angießen und fast komplett einkochen lassen. Dann mit dem Balsamico und Mineralwasser ablöschen und etwa 2 Minuten köcheln lassen. Das restliche Olivenöl hinzufügen und die Vinaigrette mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken und gut verrühren.

Tomaten und Früchte in eine flache Salatschale geben, die abgekühlte Vinaigrette hinzufügen und alles vorsichtig mischen.

Den Käse in die Mitte setzen und mit 2 Gabeln etwas auseinanderziehen.

Basilikum auf dem Salat verteilen.



Weitere Rezepte in unserem
Kochbuch auf
bioladen.de/rezpte