

Bunter Tomatensalat an Kräuterdressing

Zutaten: (für 4 Personen)

- 700 g unterschiedlich farbige Kirschtomaten
- Koriander, Peterli, Basilikum, Minze, fein gehackt
- 1 grosse rote Zwiebel, gehackt
- ¼ Knoblauchzehe, gepresst
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL milder Weissweinessig
- ein paar Spritzer Balsamicoessig
- wenig Zitronensaft
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Tomaten waschen, trocknen und quer halbieren.

Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut verrühren. Die Zwiebel und den Knoblauch dazugeben und gut mischen.

Die Tomaten und die Kräuter zugeben. Nochmals alles gut mischen und mit Zitronensaft, Balsamico und allenfalls nochmals mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.