

Tomatensalat

Zutaten

- 400 g Tomaten
- 1/2 Handvoll Basilikum
- 1 Frühlingszwiebel
- Spritzer Süßstoff
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Aceto Balsamico di Modena
- Salz
- Pfeffer



Hinweise und Zubereitung

Tomaten waschen, Strunk entfernen und klein schneiden. Basilikum & Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden.

Für das Dressing Süßstoff, Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel verrühren. Tomaten und Basilikum unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Am besten vor dem Verzehr mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Noch einmal abschmecken.

Eine super leckere Beilage, die schnell zubereitet ist.