

Tomaten-Salat

Für zwei Personen

400 g reife rote Fleischtomaten	0,5 rote Zwiebel	1 eingelegte Zitrone
2 EL Olivenöl	1 unbehandelte Zitrone	1 TL Paprikapulver rosenscharf
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Koriandergrün	1 Bund Minze
1 Bund Basilikum	Salz	Pfeffer

Tomaten schälen, halbieren, von Kernen befreien und würfeln.

Zwiebel abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schale der eingelegten Zitrone unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Beides mit den Tomaten mischen.

Zitrone halbieren und auspressen. In einer Schüssel Öl, einen Teelöffel Zitronensaft und Paprikapulver zu einem Dressing aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dressing über die Tomaten geben und ziehen lassen. Petersilie, Minze, Basilikum und Koriander abbrausen, trocken wedel und klein hacken. Tomaten kurz vor dem Servieren mit den Kräutern vermengen.

Maria Spallek am 23. Oktober 2018