

Tomaten-Salat mit Zwiebeln und Sumach

Für eine große Schüssel

1000 g Mini-Rispentomaten	2-3 rote Zwiebeln	
1 Hand Basilikum	30 ml Olivenöl	25 ml Balsamico
1 EL Sumach	Salz, Pfeffer	

Tomaten waschen, den Strunk entfernen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Rote Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Basilikum grob hacken.

Für das Dressing Olivenöl, Balsamico, Sumach, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel verrühren.

Tomaten, Zwiebeln und Basilikum in eine große Schüssel geben. Dressing darüber gießen und alles gut vermengen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Salat vor dem Servieren kurz ziehen lassen.

Tipps:

Anstelle von Sumach kann man Zitronensaft oder Zitronenabrieb verwenden.

Als Variation passen Feta-Würfel, Minze, geröstete Pinienkerne oder ein paar Granatapfelkerne.

NN am 02. Februar 2026