

Ölsardinen-Tomaten-Salat

2 Dosen Ölsardinen	2 Tomaten	$\frac{1}{2}$ Paprika
2 EL Olivenöl	2 EL Balsamicoessig	1 TL Zucker
1-2 Knoblauchzehen	1 EL Zitronensaft	Salz, Pfeffer

Die Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden.

Paprika waschen, entkernen und in Würfel schneiden.

Die Ölsardinen abtropfen lassen und in einer Schüssel mit den Tomatenwürfeln und Paprikawürfeln vermengen.

Für das Dressing Olivenöl, Balsamicoessig, Zucker, gehackten Knoblauch, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren.

Dressing über den Salat geben und gut vermischen.

NN am 18. April 2026