

Tomatensalat mit Zwiebeln

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

400 g Tomaten nach Wahl
2 kleine rote Zwiebeln
2 Frühlingszwiebeln
1 Bund Basilikum
1 Knoblauchzehe
1 kleine rote Chilischote
4 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Weißweinessig
1 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Oregano, getrocknet
Salz, Pfeffer

Salat ist gut. Tomatensalat ist besser. **Tomatensalat mit Zwiebeln** ist DER Klassiker, der auf dem Salatbuffet niemals fehlen darf. Ob als frischer Sommersalat oder fruchtig-herzhaftes Vorspeise am italienischen Abend – einfacher lassen sich echte Tomatenfans nicht glücklich machen. Darum hier **3 ultimative Tipps** für einen umwerfenden Tomatensalat mit Zwiebeln:

1. Tomaten sind rot – die meisten zumindest. Verwende für deinen Salat **neben den roten auch mal grüne,**

gelbe und orangene Tomaten. Die werden den einfachen Salat optisch nochmal richtig auf.

2. Die Zwiebeln: Da die **roh** im Tomatensalat landen, verwende am besten **rote Zwiebeln.** Die sind **milder und sanfter im Geschmack** als Schalotten oder weiße Gemüsezwiebeln.

3. Auch wenn es ein herzhaftes Gericht ist: Würze deinen Tomatensalat immer auch mit einer **Prise Zucker!** Der holt das Aroma der Tomaten nochmal extra hervor.

Jetzt bist du dran: Ab in die Gemüseabteilung zu Tomaten und Zwiebeln. Zauber dir den besten Tomatensalat, den dein Teller je gesehen hat.

- 1 -

Tomaten waschen und je nach Größe in Scheiben oder Viertel schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Basilikum waschen und grob auseinanderzupfen.

- 2 -

Für das Dressing Knoblauch schälen und fein hacken. Chili waschen und fein hacken. Beides mit Olivenöl, Essig, Zucker und Oregano verquirlen.

- 3 -

Mit restlichen Zutaten in einer großen Schüssel zu einem Salat vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.