



Italienischer Tomatensalat mit Basilikum in Orangendressing

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein herrlich italienischer Tomatensalat. Einfach gemacht und sommerlich lecker mit Basilikum und Orangendressing steht er in weniger als 15 Minuten auf dem Tisch.

Zutaten

- 400 g vollreife, rote Kirschtomaten
- 400 g vollreife, gelbe Kirschtomaten
- 2 mittelgroße rote Zwiebel, gewürfelt
- 3 El Pinienkerne, geröstet
- 80 g Orangenkönfitüre
- 4 El Orangensaft
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 kleine Hand frischer Basilikum, gezupft
- 4 El gutes Olivenöl
- Knoblauchsatz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Orangendressing:

Schritt2

Die Pinienkerne in einer kleinen Stielpfanne goldgelb rösten.

Schritt3

Die Orangenkönfitüre mit dem Orangensaft und dem Zitronenabrieb verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, erst jetzt das Olivenöl unterheben.

Schritt4

Die Tomaten waschen und von der Blüte befreien, halbieren und die Zwiebeln vermengen. Den Dressing darüber geben, ca. 20 min. durchziehen lassen.

Schritt5

Kurz vor dem Servieren die Basilikumblätter und die Pinienkerne unterheben, anrichten, servieren.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** einfach und schnell, sommerrezepte **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/italienischer-tomatensalat-mit-basilikum-in-orangendressing/>