



# 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 Orangenkonfitüre
- 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 Orangenkonfitüre 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/>