Kräuter – Tomaten – Vinaigrette

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4-5
- **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' : '4-5', 'yield' : '' });

Zu kaltem Fleisch oder Fisch, aber auch zu Spargel oder Salaten

Zutaten

- 5 El krause Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Kerbel, Balsamico etc.
- 2 - 3 reife Tomaten in Würfeln
- 3 El Traubenkern Öl
- 4 El Fleischbrühe
- 1 El Senf
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die frischen Kräuter, waschen, trocken schütteln und fein schneiden / hacken.

Schritt2

1 El Senf mit etwas Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, etwas Zucker und dem Traubenkernöl nach eigenem Geschmack auf mixen“, pikant nachschmecken.

Schritt3

Die in kochendem Wasser gebrühten Tomaten , in kaltem Wasser runter kühlen, abziehen. Die Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden, zur Vinaigrette geben.

Rezeptart: Vinaigrette **Zutaten:**Tomaten

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kraeuter-tomaten-vinaigrette/