Schnittlauch – Tomaten Vinaigrette

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });

Der vielseitige Dressing für Salate, Gemüse, Fisch und Fleisch

Zutaten

- 2 vollreife Fleischtomaten in kleinen Würfeln (Tomate concassèe)
- 2 fein geschnittene Schalotten
- 1 kleine, fein geschnittene Knoblauchzehe (Geht auch ohne)
- 3 El weißer Balsamico
- 3 El Tomatensaft
- 2 El guter Tomaten Ketchup
- 1/8 l Traubenkern Öl
- 1 Thymian Zweig
- 1 kleines Bund frischer Schnittlauch
- Salz, Zucker, etwas gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Fleischtomaten in kochendem Wasser ca.1 min. brühen, sofort in kaltem Wasser abschrecken. Schälen, halbieren und von den Kernen befreien; in 1cm große Würfel schneiden.

Schritt2

Die Schalotten mit dem Knoblauch in etwas Traubenkern Öl glasig anschwitzen, 2/3 von dem Tomate concassèe und den Thymian Zweig dazu geben.

Schritt3

Mit dem Balsamico, Tomatensaft und dem Ketchup aufgießen und alles leise 3 - 4 min. köcheln lassen.

Schritt4

Danach den Thymian wieder entfernen und den Ansatz mit dem Öl verrühren. Mit Salz, Chili und etwas Zucker abschmecken und erst jetzt die restlichen Tomatenwürfel und den Schnittlauch dazu geben, gut durchkühlen lassen.

Rezeptart: Vinaigrette **Tags:** kräuter, salat, schnittlauch, vinaigrette **Zutaten:**Tomaten

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