

# Tomaten-Salat mit Frühlingszwiebeln, Basilikum und Schafskäse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 18m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '18', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Als kleine, fleischlose Vorspeise mit geröstetes Knoblauchbrot oder als Beilage.

## Zutaten

- 100 g Schafkäse, zerbröckelt
- 500 g vollreife Freiland Tomaten ohne Blüte, in Scheiben
- 1 junge Frühlingszwiebel, geputzt, gewaschen in hauchdünnen Ringen Zwiebeln
- 1 Töpfchen Basilikum, gezupft
- 4 EL Weißwein-Essig
- 4 EL Öl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, nachschmecken das Öl dazu geben.

### Schritt2

Die Tomaten wie ein Carpaccio staffelartig, dicht an dicht anrichten, dazwischen die Basilikumblätter stecken. D

### Schritt3

ie feinen Frühlingszwiebelringe darüber verteilen, dann folgt gleichmäßig bestreut der Ziegenkäse.

### Schritt4

Etwas frisch gemahlenen Pfeffer darüber streuen.

## Schritt5

Dazu schmeckt mit geröstetes Knoblauchbrot.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** einfach, fleischlose Vorspeise, frühlingzwiebeln, herzhaft, Kleine, schafskäse, schnell, sommerrezepte **Zutaten:** Tomaten

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)776
- Fett (g)17
- KH (g)101
- Eiweiss (g)51
- Ballast (g)14

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomaten-salat-mit-fruehlingszwiebeln-basilikum-und-schafskaese/>