

Tomatensalat mit Olivenvinaigrette

40 g schwarze Oliven ohne Stein
1 El Kapern
1 Schalotte
feiner Abrieb von einer ¼ Zitrone
25 g Balsamico
50 g mildes Olivenöl
Salz, schwarzen Pfeffer, Zucker
Basilikum
1 kg aromatische Tomaten

Zubereitung:

1. Oliven und Kapern sehr fein hacken.
2. Schalotte schälen, sehr fein würfeln und mit kochendem Wasser überbrühen.
3. Balsamico mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verrühren.
Olivenöl, Zitronenabrieb, Oliven, Kapern und Schalotten unterrühren.
4. Tomaten waschen und den Strunk entfernen.
Tomaten in dünne Scheiben schneiden, dachziegelartig in ein passendes Geschirr einschichten.
5. Tomaten mit der Vinaigrette gleichmäßig beträufeln, etwas 5 Minuten marinieren.
6. Mit Basilikumblättchen dekorieren und servieren.