



Miras frischer Tomatensalat

Ein erfrischender Tomatensalat, der wie aus Miras magischem Garten schmeckt.

Zutaten:

500 g reife Tomaten

(verschiedene Sorten und Farben für den „magischen“ Effekt)

1 kleine rote Zwiebel

2 EL Olivenöl

1 EL Balsamico-Essig

1 TL Honig

1 Handvoll frische Basilikumblätter

Salz und Pfeffer nach Geschmack



Zubereitung:

1. Die Tomaten waschen und in Scheiben oder Stücke schneiden. Die Zwiebel in dünne Ringe schneiden.
2. Das Olivenöl, den Balsamico-Essig und den Honig in einer kleinen Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Tomaten und Zwiebeln in einer großen Schüssel anrichten und mit dem Dressing übergießen. Alles gut vermischen.
4. Zum Schluss die Basilikumblätter grob zupfen und über den Salat streuen.
5. Den Tomatensalat etwa 10 Minuten durchziehen lassen, damit sich die Aromen entfalten. Serviere ihn als Beilage oder als leichten Snack.

