SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Bunter Tomatensalat | Wassermelone | Rosenharissa

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 5 min

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

1 Esslöffel Rosenharissa

300 ml Tomatendressing (siehe unten)

1 kg Bunte Tomaten vollreif

0.5 Wassermelone

Etwas Gartenkräuter wie Lauchzwiebel, Basilikum, Minze, Kerbel, Melisse, Dill, Sauerampfer, Estragon

Etwas Gutes Olivenöl

Etwas Meersalz

Gewürze & Zutaten Tomatenvinaigrette (ca. 700 ml):

500 g Frische vollreife Tomaten

20 g Honig

5 g Salz

80 g Weißweinessig

100 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Das Rosenharissa mit dem Tomatendressing vermischen.

2. Die Tomaten waschen und aufschneiden, die Wassermelone schälen und in mundgerechte Stücke schneiden, alles schön anrichten und marinieren, mit den Kräutern garnieren. Etwas Olivenöl drüber träufeln.

3. Dazu passt ein guter Ziegenkäse, ein Stück Fisch vom Grill und ein kleines Steak.

Tomatenvinaigrette:

1. Die obigen Zutaten im Blender bei hohen Touren sehr fein mixen und dann das Olivenöl langsam zugeben.