

Tomaten-Salat

400 g rote und gelbe Tomaten

2 Frühlingszwiebeln

2 EL Olivenöl

Salz

1 rote Chilischote

1 Bund glatte Petersilie

Pfeffer

1 eingelegte Zitrone

1 g Safranfäden

Safranfäden in circa 100 Milliliter heißem Wasser auflösen. Tomaten waschen, trocken reiben und verschieden aufschneiden (in Scheiben, Würfeln, Hälften, usw.). Eingelegte Zitrone fein hacken. Frühlingszwiebeln abziehen, putzen und in feine Ringe schneiden. Chilischote waschen, entkernen und ebenfalls in feine Ringe schneiden. Zitrone, Frühlingszwiebeln und Chili mit Olivenöl und Safran inklusive dem Wasser in eine Pfanne geben und kurz aufkochen. Abkühlen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann auf die Tomaten geben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und als Garnitur über den Salat geben.

Graziella Macri am 13. April 2016