

# Mallorquinischer Trampó-Salat

## Für 3 Portionen

4 Fleischtomaten	2 rote Spitzpaprikaschoten	1 große weiße Zwiebel
1 2 Knoblauchzehen	0,5 TL Zucker	1,5 TL Salz
5 EL Olivenöl	2 EL Weißweinessig	0,5 TL Pfeffer
Petersilienblättchen		

Tomaten und Spitzpaprika mit einem Sparschäler schälen, der Länge nach vierteln und entkernen. Die Viertel ohne Stielansatz in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln, den Knoblauch wahlweise durch die Presse drücken.

Die vorbereiteten Zutaten in ein feines Sieb geben und das Sieb in die Auffangschale stellen. Die Zutaten mit je 1 Prise Zucker und Salz würzen, dann mit 2-3 EL Olivenöl beträufeln. Alles gut vermengen, beiseitestellen und etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Den Gemüsesaft, der sich in der Auffangschale gesammelt hat, mit Weißweinessig und Pfeffer abschmecken, nach Belieben zusätzlich noch einmal leicht salzen und mit Olivenöl verfeinern.

Den Tomaten-Paprika-Salat in tiefen Tellern anrichten und mit dem Dressing übergießen und mit Petersilie garniert servieren.

### **Franks Tipp:**

Dadurch, dass Tomate und Paprika während der Ruhezeit ihr Wasser verlieren, werden sie noch intensiver im Geschmack.

Frank Rosin am 21. August 2019