

# Lauwarmer Tomaten-Pfirsich-Salat

## Für 2 Portionen

|                    |              |                       |
|--------------------|--------------|-----------------------|
| 4 Tomaten          | 2 Pfirsiche  | 1/2 Bund Schnittlauch |
| 3 Stiele Koriander | Zitronensaft | Zitronenschale        |
| 3 EL Olivenöl      | Salz         | Pfeffer               |

Zunächst den Stielansatz der Tomaten entfernen und das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Schnittlauch klein schneiden und in das heiße Olivenöl geben. Die Tomaten und den Pfirsich in Scheiben schneiden und abwechselnd auf einem Teller anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Koriander hacken, Zitronenschale abreiben und eine Hälfte der Zitrone auspressen. Das Ganze in die Pfanne geben. Zum Abschluss die lauwarme Vinaigrette über die Tomaten und Pfirsiche geben und servieren.

Steffen Henssler am 25. 07. 2011