

# Tomaten-Vinaigrette

## Für 2 Portionen

6 Tomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
4 getrocknete Tomaten	1/2 Bund Schnittlauch	50 ml weißer Balsamico
4 Stiele glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Die Tomaten vom Strunk befreien und die Haut kreuzweise einritzen. Einige Sekunden in kochendes Wasser tauchen, anschließend in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In feine Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer in einer Schüssel abschmecken. Eine halbe Schalotte und eine halbe Knoblauchzehe abziehen, in feine Würfel schneiden und zu den Tomaten geben. Die eingelegten, getrockneten Tomaten klein schneiden und ebenfalls dazugeben. Den Schnittlauch, einen Schuss Balsamico und für die Würze etwas kleingehackte Petersilie dazugeben und das Ganze gut vermengen.

Tipp:

Die Tomatenvinaigrette passt sehr gut Dorade und Rumpsteak.

Steffen Henssler am 09. 02. 2012