Rezept

Tomatensalat mit Chilis

Ein Rezept von Tomatensalat mit Chilis, am 26.04.2024

Zutaten

1	rote Chilischote
1 EL	Honig
	je ½ TL edelsüßes Paprikapulver und Cayennepfeffer
	Pfeffer
2	Knoblauchzehen
800 g	Tomaten
6 EL	Aceto balsamico oder 4 EL Weißweinessig
2 TL	mittelscharfer Senf
6 EL	Öl (z. B. Raps- oder Distelöl)
	Salz
2	rote Zwiebeln
1 Bund	Frühlingszwiebeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Für das Dressing die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und in feine Würfel schneiden. Essig, Honig, Senf, Paprikapulver und Cayennepfeffer in einer Salatschüssel verrühren. Das Öl nach und nach unterschlagen, die Chiliwürfel unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Tomaten waschen und achteln, dabei die Stielansätze entfernen. Alles in einer Schüssel mit dem Dressing mischen und kurz durchziehen lassen. In Schälchen servieren.