

Rezept

Tomatensalat mit gegrilltem Schafkäse

Ein Rezept von Tomatensalat mit gegrilltem Schafkäse, am 09.06.2026

Zutaten

400 g Tomaten	1 kleine rote Zwiebel
1 kleines Bund Basilikum	2 Zweige Minze
6 Zweige glatte Petersilie	100 g Feta
1 Knoblauchzehe	2 TL Kapern
1 EL Essig	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
1 TL getrockneter Oregano	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 274 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen. Stielansätze entfernen und Früchte in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.
2. Basilikum, Minze und Petersilie waschen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Schafkäse in Würfel schneiden.
3. Die Knoblauchzehe schälen. Knoblauch und die Kapern hacken. Für die Marinade Knoblauch, Kapern, Essig und Öl verrühren. Die Marinade mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Tomatenscheiben portionsweise auf großen Tellern anrichten und mit der Kapernvinaigrette beträufeln. Den Backofengrill vorheizen.
5. Die Schafkäsewürfel nebeneinander in eine kleine Form setzen, mit Oregano bestreuen und unter dem Backofengrill erhitzen, bis sich auf dem Käse kleine braune Pünktchen bilden.
6. Den Schafkäse auf dem Tomatensalat verteilen. Den Salat mit Basilikum, Minze, Petersilie und Zwiebelringen garnieren.