

Rezept

# Tomatenvinaigrette

Ein Rezept von Tomatenvinaigrette, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>5</b> reife Tomaten	<b>1 Zweig</b> Thymian
<b>1</b> Schalotte	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>5 EL</b> Olivenöl	Salz
Pfeffer	<b>2 Stängel</b> Basilikum
<b>2 EL</b> Rotweinessig	Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

## Zubereitung

1. Tomaten waschen, 4 grob würfeln. Thymian waschen. Schalotte und Knoblauch schälen und würfeln, dann in 2 EL Öl andünsten. Tomaten und Thymian zugeben, salzen und pfeffern und 8 Min. offen bei kleiner Hitze köcheln lassen. In einem Sieb ca. 5 Std. abtropfen lassen, Sud auffangen.
2. Übrige Tomate fein würfeln. Basilikum in Streifen schneiden. Aufgefangenen Sud, Essig und übriges Öl verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Basilikum und Tomaten unterrühren.