

#### Rezept

# **Tomatenvinaigrette**

Ein Rezept von Tomatenvinaigrette, am 15.06.2025

#### **Zutaten**

5 reife Tomaten 1 Zweig Thymian

1 Schalotte 1 Knoblauchzehe

**5 EL** Olivenöl Salz

Pfeffer **2 Stängel** Basilikum

**2 EL** 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.