

Rezept würziger Tomatensalat

Ein Tomatensalat ist zu jeder Jahreszeit sehr beliebt. Er macht sich gut als Beilage, als Nachtisch oder auch einfach nur für Zwischendurch. Zudem ist er auch noch ganz einfach zu machen.

Zutaten:

1 kg frische Tomaten
Salz
Schwarzer Pfeffer
3 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Die Tomaten abwaschen und in möglichst gleichmäßig große Stückchen schneiden und in eine große Salatschüssel geben. (Bei den Tomaten die grünen Stellen wo der Stiel dran war entfernen.) Die Zwiebeln schälen, würfeln und ebenfalls in die Schüssel tun. Die Knoblauchzehen entweder ganz klein hacken, oder mit einer Knoblauchpresse zerdrücken und ebenfalls dazufügen. Das ganze gut durchmischen und mit ordentlich Pfeffer und Salz abschmecken.

Wer möchte kann auch noch geschnittene Radieschen dazugeben. Den Salat abdecken und übernacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag ist er gut durchgezogen, und kann serviert werden. Vor dem Servieren den Salat noch mal gut durchmischen

und eventuell ein paar Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen, damit er nicht zu kalt ist.

Zurück zu den Salatrezepten