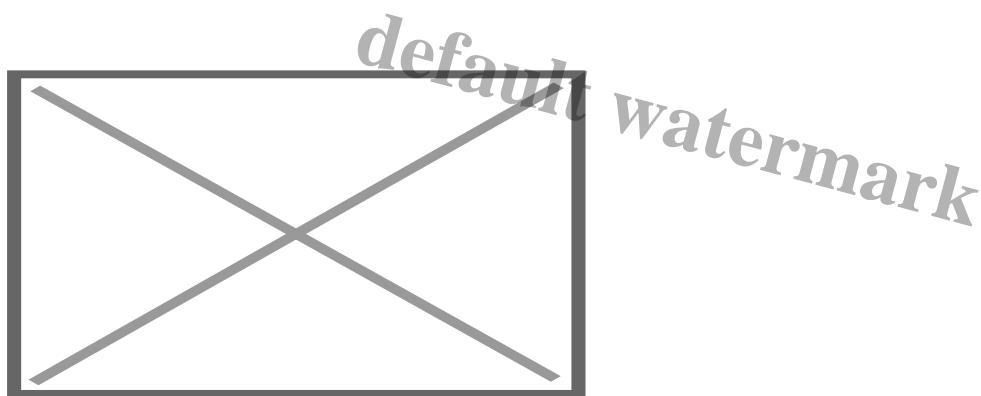


Tomaten-Pfirsich-Salat

Description



Für 4 Personen

750 g Rispentomaten
2 (ca. 200 g) Pfirsiche
300 g Original griechischer Feta
1 Bund (ca. 50 g) Basilikum oder Minze
2 EL weißer Balsamicoessig
8 EL Olivenöl
2 TL Blütenhonig, cremig
Salz, Pfeffer

Die Tomaten waschen, halbieren. Strunk entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen und mundgerecht wärfeln. Beides in eine Schüssel geben. Feta aus der Packung nehmen, mit Küchenpapier trocken tupfen und anschließend wärfeln. Basilikum waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Feta und Basilikum über die Tomaten-Pfirsich-Stücke geben und unterheben. Essig, Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren und über den Salat geben. Mischen und sofort servieren.

TIPP: Feiner schmeckt der Salat, wenn die Tomaten und Pfirsiche enthäutet werden. Dafür die Früchte an der Unterseite kreuzweise einritzen, ca. 30 Sek. in kochendes Wasser geben, mit der

Schaumkelle herausnehmen und kurz in kaltes Wasser legen. So lässt sich die Haut leichter abziehen.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Category

1. Salat

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezepteadmin

default watermark