

Tomaten - Vinaigrette



Beilage zu Hauptgang Filet für 6 Personen

Einkaufsliste

- 6 Tomaten frisch
zB. San Marzano
Pelati - Büchse
gewürfelt im Winter
- 2 Bund glattblättrige
Petersilie
- 1 Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
Olivenöl
- 1 Zitrone
Salz
schwarzer Pfeffer

Vorbereiten

- Tomaten entkernen und in Würfelchen schneiden
Im Winter Pelati Büchse öffnen und Saft abgiessen
- Petersilie und Basilikum sehr fein hacken.
- Knoblauchzehe pressen
- Zitronensaft auspressen

Zubereiten

- In einer Pfanne Olivenöl erwärmen und Knoblauch leicht dünsten.
- Tomaten begeben und alles 2 - 3 Minuten leicht dünsten.
- 2 EL Zitronensaft und die Petersilien und Basilikum - Kräuter
begeben und alles gut vermischen.
- Würzen mit Salz und Pfeffer.

- Warm halten, oder falls vorher zubereitet nochmals kurz
aufwärmen vor dem Servieren.

- Vorgewärmte Teller mit Tomaten - Vinaigrette belegen und
das quer geschnittene Basilikum-Feta Filet drauflegen.
- Kann so oder mit Beilage nach Wahl wie Risotto serviert werden.