

Paradeisersalat mit Silber Salbei



(c) Margit Gietler/ mmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

600 g bunte Gartenparadeiser
1 – 2 Knoblauchzehen
1/2 rote oder weiße Zwiebel
3-4 EL Rotweinessig
6 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
Meersalz, frisch geschnittener
Salbei, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG DES PARADEISERSALATES

Paradeiser in dünne Scheiben schneiden. Essig, Gewürze, Zucker und Öl zu einer Marinade verrühren, über die Paradeiser gießen und etwas ziehen lassen, mit frisch geschnittenem Salbei servieren.



Wir wünschen
guten Appetit!

