

Sommerlicher Tomatensalat mit Balsamico-Senf-Dressing



Zutaten für 6 Personen

Für den Tomatensalat

- 750 g kleine Tomaten (Cherrytomaten oder Cocktailtomaten)
- 1-2 rote Zwiebeln
- viel frischer Schnittlauch
- 1 Packung Feta

Für das Balsamico-Senf-Dressing

- 3 EL Olivenöl
- 3 EL dunkler oder heller Balsamico
- 1 TL Honig
- 1 TL Dijon-Senf
- 2-3 EL Wasser
- optional: 1 geriebene Knoblauchzehe
- optional: frische Kräuter

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und in feine Scheiben schneiden.
2. Die roten Zwiebeln schälen und je nach Geschmack in feine Ringe oder kleine Würfel schneiden.
3. Den Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden.
4. Für das Dressing Olivenöl, Balsamico, Honig, Dijon-Senf und Wasser miteinander verrühren. Wer mag, kann zusätzlich Knoblauch oder frische Kräuter dazugeben.
5. Tomaten, Zwiebeln und Schnittlauch in eine große Schüssel geben.
6. Das Balsamico-Senf-Dressing darüber verteilen und alles vorsichtig vermengen.
7. Den Feta darüber bröseln.
8. Den Salat vor dem Servieren kurz durchziehen lassen.

Dieser einfache Tomatensalat schmeckt besonders lecker als Grillbeilage, zu Bratwürstchen oder einfach mit frischem Baguette.