

Tomaten-Pflaumen -Salat

Bio Kochbox KW 32



Tomaten-Pflaumen -Salat



Für 2 Portionen:

- 700 g Cherrytomaten Mix
- 300 g Pflaumen
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Zitronensaft
- 2 Handvoll Petersilie

Für 4 Portionen:

- 1400 g Cherrytomaten Mix
- 600 g Pflaumen
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Zitronensaft
- 4 Handvoll Petersilie

Eigener Vorrat

- Salz, Pfeffer
- 8 EL Olivenöl
- 4 EL Balsamico
- 1 EL Zucker

Zubereitung:

2 Handvoll Petersilie, grob gehackt. Tomaten waschen, putzen und mundgerecht schneiden. Pflaumen waschen, entsteinen und vierteln oder achteln. Zwiebeln in feine Spalten schneiden. Knoblauch fein hacken. Balsamico, etwas Wasser und Zitronensaft verrühren. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Das Öl unterrühren. Alle Salatzutaten in eine flache Schale geben und mit der Vinaigrette mischen. Die Petersilie unterheben.