

Gegrillter Tomatensalat



• einfach gemacht •

Zutaten

400g gemischte Tomaten

2 Nektarinen

1 rote Zwiebel

3 EL Olivenöl, 3 EL Balsamico

1 - 1,5 EL flüssiger Honig

2 Stängel Basilikum, 4 Blätter frische Minze

20g Parmesan

Olivenöl zum Braten, "Kräuter aufs Brot" Gewürz

optional: Südtiroler Schinken, Balsamicocrema

Zubereitung

Tomaten, Zwiebel und Nektarinen in Spalten schneiden.

Für die Vinaigrette Essig, Honig und Gewürze verquirlen, Öl erst nach und nach unterrühren.

Basilikum und Minze in feine streifen schneiden.

Parmesan grob hobeln.

Öl in einer gusseisernen Pfanne erhitzen. Zwiebel darin anschwitzen. Tomaten und Nektarinen zugeben und von jeder Seite nur kurz anbraten, damit das Fruchtfleisch nicht zu weich wird.

Auf einem Teller legen, die Vinaigrette darüber geben.

Mit Basilikum, Minze, Parmesan und ggf. dem Schinken und der Balsamicocreme garnieren.

Mit "Kräuter aufs Brot" Gewürz würzen.