

Tomaten-Basilikum-Vinaigrette

2006-11-25 13:03:21



Dieses außergewöhnlich aromatische Dressing krönt vor allem Blattsalate, verträgt sich aber nicht mit bunt gemischten Salaten und geschmacksintensiven Zutaten. Mit einem einfachen grünen Salat aber absolut delikater. Ideal zur herzhaften Schinkenplatte oder auf dem Grillbuffet. Bei Tisch sparsam über den Salat träufeln, nicht untermischen.

Grundmenge:

6 EL Olivenöl extra vergine
12 Basilikumblätter
½ kleine Knoblauchzehe
1 kleine Schalotte
eine große Tomate
(aromatische Sorte)
Salz und Pfeffer

- 1| Tomate häuten, entkernen und das abgetropfte Fruchtfleisch grob würfeln. Basilikumblätter grob hacken. Die Schalotte und den Knoblauch (grünen Keim entfernen) schälen und ebenfalls grob hacken.
- 2| Alle Zutaten im Mixer oder mit dem Zauberstab mixen bis ein homogenes Dressing entsteht. Konsistenz ggf. über Zugabe von etwas mehr oder weniger Olivenöl regulieren.
- 3| Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Sparsam verwenden.