# Bunter Tomatensalat | Wassermelone | Rosenharissa

| | |
|---|---|
| Dauer: | 10 min |
| Schwierigkeit: | Leicht |
| Zusatzinfos: | Vegetarisch |

## Rezept für 4 Personen:

**Equipment:**

Blender

**Gewürze & Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 1 – 2 EL | Rosenharissa |
| 300 ml | Tomatendressing (siehe unten) |
| 1 KG | bunte Tomaten vollreif |
| 1/2 | Wassermelone |
| etwas | Gartenkräuter wie Lauchzwiebel, Basilikum, Minze, Kerbel, Melisse, Dill, Sauerampfer, Estragon |
| etwas | Gutes Olivenöl |
| etwas | Meersalz |

**Gewürze & Zutaten Tomatenvinaigrette (ca. 700 ml):**

| | |
|---|---|
| 500 G | frische vollreife Tomaten |
| 20 G | Honig |
| 5 G | Salz |
| 80 G | Weißweinessig |
| 100 ml | Olivenöl |

# Zubereitung

1. Das Rosenharissa mit dem Tomatendressing vermischen.
2. Die Tomaten waschen und aufschneiden, die Wassermelone schälen und in mundgerechte Stücke schneiden, alles schön anrichten und marinieren, mit den Kräutern garnieren. Etwas Olivenöl drüber träufeln.
3. Dazu passt ein guter Ziegenkäse, ein Stück Fisch vom Grill und ein kleines Steak.

## Tomatenvinaigrette:

1. Die obigen Zutaten im Blender bei hohen Touren sehr fein mixen und dann das Olivenöl langsam zugeben.

*Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim*