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.