

Gurken-Tomaten-Salat



Zutaten für eine Form:

1/3 einer Salatgurke

1 Fleischtomate

6 schwarze Oliven

einige Basilikumblätter als
Dekoration

Vinaigrette:

1 Msp Salz

eine Prise Zucker

Pfeffer aus der Mühle

1 EL Sherry-Essig

1 EL Olivenöl

1. Gurken waschen,
schälen und in sehr feine
Scheiben hobeln. Boden
einer weißen, runden
Keramikaufform damit
belegen.

2. Mit der Vinaigrette
beträufeln, gut mischen
und mindestens 30
Minuten ziehen lassen.

3. Tomate mit dem
Tomatenmesser oder der
Aufschnittmaschine in feine
Scheiben schneiden, die
Scheiben wieder teilen.

4. Salat mit Tomaten
garnieren, nochmals 10
Minuten ziehen lassen.

5. Mit Oliven und
Basilikumblättchen
dekorieren.

Varianten:

Nach Belieben andere
Dekoration auflegen, z.B.
kleine Mozzarella- oder
Käsekugeln.

Hinweise:

Hält sich am Buffet relativ
lange.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca.
10 min, Gesamtzeit ca. 50
min, Partygerichte, kaltes
Buffet, Beilagen, Salate,
italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 06.02.2017