

# Tomatenrelish



## Zutaten für eine kleine Schale:

2 Tomaten

1 etwas größere Frühlingszwiebel

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Knoblauchzehe

1 EL italienischer Weißweinessig oder Balsamico bianco

2 EL Olivenöl

1. Tomaten am Stielansatz kreuzweise einschneiden, eine Minute in kochendes Wasser legen, dann abschrecken und die Haut abziehen. Tomaten achteln, entkernen und fein würfeln.

2. Frühlingszwiebel sehr feinschneiden (nur etwa 2/3 der Länge verwenden), in ein Sieb geben und 1 Minute blanchieren. Zu den Tomatenwürfeln geben.

3. Salz, Pfeffer mit Essig und Öl verrühren. Knoblauch leicht anpressen, einige Tropfen zur Vinaigrette geben. Die Vinaigrette zu den Tomaten geben und gut durchmischen. Ca. 15 Minuten ziehen lassen.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 25 min, Grundrezepte, kalte Saucen, Tomaten, vegetarisch, mediterran

Rezept und Foto: Walter  
Stand 10.01.2023