Tomatensalat mit Hüttenkäse

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 10 Minuten	-	4

ZUTATEN

500 g	Tomaten
1/2 Bund	Basilikum
30 ml	Olivenöl
1	Zwiebel, rot
1 EL	Bourbon Vanillezucker
1 Becher	Hüttenkäse
	Salz
	Pfefer

ZUBEREITUNG

Tomaten waschen, trocknen und in feine Spalten schneiden.
Zwiebel schälen, halbieren und in feien Streifen schneiden.
Tomaten und Zwiebel mit Vanillezucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
Basilikum waschen, trocknen und die Blätter abzupfen. Die Hälfte der Basilikumblätter mit Olivenöl pürieren.
Tomaten und Zwiebeln mit 2 EL Basilikum-Öl vermengen und mit Hüttenkäse anrichten.
Restliches Basilikum-Öl auf den Salat geben und mit Basilikumblättern garnieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet