



from...

Paradeisersalat mit Lemonendressing

Grundsätzlich sollte man schon bei der Auswahl der Zutaten auf eine tolle Qualität achten. Zu erkennen ist das bei den heutigen Tricks der Supermärkte rein optisch sehr schwer. Daher ein kleiner Tipp: einfach mal kosten! :-)

Wenn wir jetzt die leckeren Paradeiser, Jungzwiebel, roten Zwiebel, Zitronen, Petersilie, Dill und Basilikum gekauft haben, fehlt uns nur noch ein tolles Olivenöl. Für Öl gibt es eine einfache Formel: teuer ist besser! Liegt einfach an der aufwendigeren Herstellung, die sich dann auch im Produkt widerspiegelt.

Nun waschen wir das Gemüse gut mit lauwarmem Wasser. Paradeiser, Jungzwiebel und roten Zwiebel schneiden wir beliebig groß. Aber keine Riesenteile schneiden - soll schon noch in den Mund passen! Jetzt die Petersilie, den Dill und das Basilikum grob schneiden - nicht hacken. Alles schön zusammenmischen und los geht's mit dem Dressing.

Das Dressing machen wir direkt in den Salat hinein. Wichtig ist nur die Reihenfolge. Als erstes würzen wir mit Salz und etwas Zucker (bei fruchtigen Tomaten kein Zucker). Dann nehmen wir die Pfeffermühle und anschließend kommt der frisch gepresste Zitronensaft dazu. Jetzt schön vermischen und zum Schluss noch ein bisschen Olivenöl.

Passt perfekt in die Frühlingszeit. Griller raus und los... :-)

Discount Caterina



European Food-Discounter



to...

facebook.discount-catering.at

google me

discount catering . postcard . initiative . send recipes