



VORSPEISE

Portugiesischer Tomatensalat

Tomatensalat mit Zwiebeln, Oregano und Petersilie

FÜR 4 PERSONEN

PORTUGIESISCHE KÜCHE

Zutaten

- 600 g reife Tomaten
- 1 kleine rote Zwiebel
- 3 EL gutes Olivenöl
- 1 EL Weißwein- oder Rotweinessig
- 1 TL getrockneter Oregano
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 2 EL gehackte Petersilie
- optional: einige schwarze Oliven

Zubereitung

- 1 Tomaten waschen und in Scheiben oder grobe Stücke schneiden.
- 2 Zwiebel schälen und in sehr feine Ringe schneiden.
- 3 Tomaten und Zwiebeln in einer Schüssel vorsichtig vermengen.
- 4 Olivenöl und Essig darübergerben.
- 5 Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.
- 6 Petersilie unterheben und nach Wunsch einige schwarze Oliven dazugeben.
- 7 Den Salat etwa 10 bis 15 Minuten ziehen lassen und anschließend servieren.

TIPP

Besonders gut schmeckt der Salat mit wirklich reifen, aromatischen Tomaten und einem kräftigen Olivenöl.