

Klassischer Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Petersilie

Dieser klassische Tomatensalat ist genau das richtige Rezept, wenn es unkompliziert, frisch und richtig lecker sein soll. Saftige Tomaten, fein geschnittene rote Zwiebeln und glatte Petersilie werden mit einem schnellen Dressing aus Olivenöl, hellem Balsamico, Honig, Salz und Pfeffer vermischt. Mehr braucht es nicht für einen einfachen Tomatensalat, der im Handumdrehen auf dem Tisch steht. Ob als Beilage zum Grillen, zu frischem Brot oder als leichter Salat im Alltag – dieser Tomatensalat passt eigentlich immer. Und das Beste: Er ist in wenigen Minuten zubereitet.

Vorbereitung 20 Min. · Gesamtzeit 20 Min.

Zutaten

700-800 g Tomaten (möglichst aromatisch)

1/2 rote Zwiebel (oder 1 Schalotte)

4 EL Olivenöl

2 EL heller Balsamico

1 TL Honig

1 TL Meersalz

1 ordentliche Prise frisch gemahlener Pfeffer

1 Handvoll glatte Petersilie

Optional: 1 Spritzer Maggi (für den Umami-Kick - wenn es wie früher bei Oma schmecken soll)

Zubereitung

1. Die 700–800 g Tomaten waschen, in Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.
2. Die ½ rote Zwiebel oder 1 Schalotte schälen, fein hacken und zu den Tomaten geben.
3. Für das Dressing 4 EL Olivenöl, 2 EL hellen Balsamico, 1 TL Honig, 1 TL Meersalz und 1 ordentliche Prise frisch gemahlener Pfeffer miteinander verrühren.
4. Das Dressing über die Tomaten geben und alles vorsichtig miteinander vermengen.
5. Die Blätter der Petersilie abzupfen, fein hacken und unter den Tomatensalat heben.
6. Den Salat etwa 10 Minuten ziehen lassen und anschließend eventuell noch einmal mit einem Spritzer Maggi abschmecken.