



Tomaten - Champignon Capriccio an Olivenvinaigrette

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Fleischlos, sommerlich und herzhaft

Zutaten

- Für die Olivenvinaigrette:
- 50 g schwarze Oliven in feinen Streifen
- 50 g grüne Oliven in feinen Streifen
- 2 Stangen junger Frühlingslauch, fein geschnitten
- 1/2 Bund Basilikum in dünnen Streifen
- 6 El Balsamico
- 4 El Wasser
- 10 El Olivenöl
- Knoblauchsatz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 800 g vollreife Freilandtomaten, gewaschen, ohne Blüte, in dünnen Scheiben
- 250 g ausgesucht große, weiße Champignons, gesäubert, in dünnen Scheiben

Zubereitungsart

Schritt1

Olivenvinaigrette:

Schritt2

Den Balsamico, Wasser, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Sauce verrühren, die Oliven, Frühlingslauch und Basilikum untermischen.

Schritt3

Erst etwa ½ Stunde vor dem Essen beginnen, die Tomaten auf einem großen Vorspeisenteller kreisförmig, etwas überlappend aus zu legen.

Schritt4

In der Mitte Platz für die Champignons lassen.

Schritt5

Den freien Raum gleichmäßig mit den Champignon Scheiben ausfüllen etwas frisch gemahlene Pfeffer darüber reiben. Alles "üppig" mit der Vinaigrette überziehen.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** einfach, unkompliziert **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomaten-champignon-capriccio-an-olivenvinaigrette/>