



Tomaten - Champignon - Carpaccio und Oliven - Vinaigrette

- **Portionen:** 4
- **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', 'yield' : '' });
```

Frisch, leicht, köstlich, nussig, als Vorspeise oder Salatbeilage

Zutaten

- 150 g weiße Champignons in Scheiben
- 400 g große, vollreife Freilandtomaten in Scheiben
- Für den Dressing:
- 4 El Gemüsebrühe
- 6 El weißer Balsamico
- 8 El Olivenöl
- 60 g grüne Oliven ohne Stein, gehackt
- 60 g schwarze Oliven ohne Stein, gehackt
- 2 El geröstete Pinienkerne
- 1 Handvoll Basilikum, gehackt
- 1 Frühlingszwiebel, fein gewürfelt
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Pinienkerne in einer kleinen Stielpfanne goldgelb rösten.

Schritt3

Die Gemüsebrühe mit Balsamico mischen, salzen, pfeffern und mit dem Olivenöl aufziehen, verrühren.

Schritt4

Die Oliven, Frühlingszwiebeln und Basilikum dazu geben.

Schritt5

Schritt6

Die Tomaten waschen, die Blüte heraus schneiden und in dünne Scheiben schneiden.

Schritt7

Auf Vorspeisentellern oder einer großen Salatplatte "staffelförmig", dicht an dicht bis an den Rand auslegen; die Mitte für die Pilze frei lassen.

Schritt8

Die Champignons nur mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern, ebenfalls in dünne Scheiben und die Mitte gleichmäßig auslegen.

Schritt9

Alles mit dem Dressing beträufeln und die gerösteten Pinienkerne darüber streuen.

Schritt10

Dazu ein knusprig geröstetes Knoblauchbrot reichen

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomaten-champignon-carpaccio-und-oliven-vinaigrette/>