



Tomaten-Salat mit Frühlingszwiebeln, Basilikum und Schafskäse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 18m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '18', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Als kleine, fleischlose Vorspeise mit geröstetes Knoblauchbrot oder als Beilage.

Zutaten

- 100 g Schafkäse, zerbröckelt
- 500 g vollreife Freiland Tomaten ohne Blüte, in Scheiben
- 1 junge Frühlingszwiebel, geputzt, gewaschen in hauchdünnen Ringen Zwiebeln
- 1 Töpfchen Basilikum, gezupft
- 4 EL Weißwein-Essig
- 4 EL Öl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, nachschmecken das Öl dazu geben.

Schritt2

Die Tomaten wie ein Carpaccio staffelartig, dicht an dicht anrichten, dazwischen die Basilikumblätter stecken. D

Schritt3

ie feinen Frühlingszwiebelringe darüber verteilen, dann folgt gleichmäßig bestreut der Ziegenkäse.

Schritt4

Etwas frisch gemahlene Pfeffer darüber streuen.

Schritt5

Dazu schmeckt mit geröstetes Knoblauchbrot.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** einfach, frühlingzwiebeln, herzhaft, Kleine, schafskäse, schnell, sommerrezepte **Zutaten:** Tomaten

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)776
- Fett (g)17
- KH (g)101
- Eiweiss (g)51
- Ballast (g)14

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomaten-salat-mit-fruehlingzwiebeln-basilikum-und-schafskaese/>