

REZEPT

WAS DU BRAUCHST

- ZWEIFELT ROTWEIN ESSIG
- OLIVENÖL
- SENF
- ZUCKER
- SCHWARZER PFEFFER
- MEERSALZ
- KRÄUTER (ROSMARIN,
OREGANO, BASILIKUM, SALBEI)



ZUBEREITUNG

- 1 Zweifelt Rotwein Essig und betes Olivenöl extra vergine im Verhältnis 1:2 mit einer kleinen Gabe glatten Senf, einer hauchzarten Prise Zucker sowie schwarzem Pfeffer und feinem Meersalz verrühren.
- 2 Reichlich fein gehackte Kräuter wie Oregano, Rosmarin, Basilikum und/oder (wenig) Salbei einrühren.
- 3 Wenn man in dieses „Italian“ den Saft von ein paar vollreifen Tomaten einrührt, wird es zum „Tomaten-Dressing“, das ganz vorzüglich auf herbe Salate wie Radicchio und Chicorée passt.

- TIPP: Auf einfachstem Weg lässt sich Tomatensaft gewinnen, indem man die Tomaten einschneidet und in der Hand zerquetscht - ein sinnliches Erlebnis, wenn auch ein wenig rustikal.

GUTEN APPETIT 