



Tomatensalat mit Orangendressing



Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Orangen	2 St.
Honig	1 EL
Balsamicoessig, hell	2 EL
Olivenöl	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Cherrytomaten	600 g
Schalotten	2 St.
Basilikum, frisch	10 g
Bauernmildes Brot	4 Scheiben

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Schneebesen

1. Orangen waschen, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Orangensaft mit 1 EL Honig, 2 EL Balsamicoessig und 4 EL Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Tomaten waschen und halbieren. Schalotten halbieren, schälen und sehr fein würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein schneiden.
3. Tomaten, Schalotten und die Hälfte der Kräuter zum Dressing geben und gründlich vermengen. Tomatensalat mit Orangendressing auf Tellern anrichten und mit restlichem Basilikum garnieren. Mit Brot servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	302 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	7 g