

Valentin 2010 zur Katz' – die Rezepte

Insalata di pomodori con il prezzemolo

Tomatensalat mit Petersilie

1 kg gute, aromatische Tomaten,
1 Zwiebel
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer, evtl. Zitronenpfeffer, Essig, Öl, frischer Saft einer Zitrone

Tomaten waschen, in Scheiben oder Stücke schneiden, Zwiebel in halbe Ringe schneiden. Schichtweise Tomaten und Zwiebeln in eine Schüssel geben.

Mit Petersilie garnieren und die Vinaigrette aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft anrühren, abschmecken und über den Salat geben. 1 Stunde kühl und zugedeckt durchziehen lassen.

Sowohl Tomaten als auch Petersilie gelten in Italien als Scharfmacher schlechthin. Reichlich Pfeffer erhitzt das Blut und die Stimmung für Mann und Frau.

