

## Tomatensalat mit Schafskäse und Basilikum-Zitronen-Apfel-Dressing



### Leicht wie der Frühling...

Tomaten harmonieren wunderbar mit der Süße von Apfeldicksaft in Kombination mit heimischem Apfelessig, der im Fass gereift ist.

Vor allem, wenn dazu noch kräftiges Basilikum und pffiffige Zitronenschale kommen. Die Süße verfeinert zudem den salzig, rassigen Schafskäse, der zerbröselt auf den Tomatensalat verteilt wird.

Wer möchte, kann zusätzlich alten Balsamico-Essig verwenden.

Ein herrliches, leichtes Gericht für warme Tage. Hier die heutige Rezeptur für „**Tomatensalat mit Schafskäse und Basilikum-Zitronen-Apfeldicksaft-Dressing**“:

### Zutaten

- 250 g Schafskäse
- 6-7 große Tomaten
- 1-2 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Peperoni
- 1 EL Apfeldicksaft (alternativ Honig)
- 50 ml Essig (z.B. Apfel-Balsamessig)

- 50 ml Öl
- (Kräuter-) Salz, Pfeffer
- Basilikum
- 1 Bio-Zitrone

Extra: Brot/Brötchen oder Knoblauch-Baguette

### **Zubereitung**

Die Tomaten waschen, Strunk entfernen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Scheiben auf 4 Teller verteilen.

Nun die Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Basilikum und Peperoni (entkernt) klein schneiden und über die Tomaten geben.

Den Schafskäse zerbröseln und ebenfalls über die Tomaten streuen. Alles salzen und pfeffern.

Aus Apfel-Balsamessig, Apfeldicksaft, klein geschnittenen Basilikumstängel, Zitronensaft- und Abrieb (1/4 Zitrone) ein Dressing anrühren und über die Tomaten träufeln.

**Tipp:** Dazu schmecken Brötchen oder geröstetes Knoblauchbaguette.