

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