

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 24.08.2021

Spanischer Paprikasalat mit Nektarine

Für 4 Personen

Zutaten

1 Zwiebel, weiß, groß
 800 g Tomaten
 2 Paprikaschoten (z. B. rot, gelb, grün)
 1 Nektarine
 etwas Salz
 Saft von 1 Zitrone
 6 EL Olivenöl, kaltgepresst



Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. Tomaten abbrausen, putzen, trocken reiben und ebenfalls sehr fein schneiden. Paprika putzen, waschen, trocken tupfen und auch in kleine Würfelchen schneiden. Nektarine (nach Belieben häuten: kurz mit kochendem Wasser überbrühen und die Schale abziehen) halbieren, den Stein entfernen. Fruchtfleisch fein würfeln.
2. Die vorbereiteten Zutaten in einer Salatschüssel mischen.
3. Salz, Zitronensaft und Öl zu einem Dressing verrühren. Mit den Salatzutaten mischen, kurz ziehen lassen und servieren. Dazu passt Baguette oder Ciabatta.

Tipp: zu dem Salat passen auch Brotchips. Dafür: 100 g Ciabatta oder Baguette in hauchdünne Scheiben schneiden, mit 2 EL Öl bestreichen und mit etwas Meersalz und gehacktem Rosmarin bestreuen. Im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten goldbraun rösten