

Tomaten mit Sumach-Zwiebeln und Pinienkernen

10



Für 4 Personen

1 große Schalotte,
in 1 mm dicke Ringe
geschnitten (70 g)

1½ EL Sumach

2 TL Weißweinessig

700 g Tomaten (am
besten verschiedene
Farben und Größen)

2 EL Olivenöl

15 g Basilikumblätter

25 g Pinienkerne,
geröstet

**Salz und schwarzer
Pfeffer**

Hier kommt es vor allem auf die Qualität der Tomaten an. Sie müssen so reif und süß sein, wie es nur geht. Ein Stück knuspriges Brot zum Auftunken des Dressings ist eigentlich alles, was man dazu braucht, der Salat gesellt sich aber auch ganz gern zu allem, was gerade auf dem Tisch steht. Ein paar Avocadostücke als Ergänzung verträgt er gut.

Die Schalotten lassen sich am Vortag zubereiten und kalt stellen. Die Tomaten können Sie bis zu 6 Stunden vor dem Essen in Scheiben schneiden; ebenfalls kalt stellen. Dann brauchen Sie zum Servieren nur noch Öl, Basilikum, Salz und Pfeffer hinzuzufügen.

1. Die Schalottenringe mit Sumach, Essig und $\frac{1}{8}$ TL Salz in eine kleine Schüssel geben. Alles mit den Händen mischen – der Sumach sollte richtig in die Schalotten einmassiert werden –, dann 30 Minuten beiseitestellen, damit die Schalotten weich werden.

2. Die großen Tomaten längs halbieren. Anschließend in 1–1,5 cm dicke Spalten schneiden und diese in eine große Schüssel füllen. Kleine Tomaten längs halbieren und dazugeben. Olivenöl, Basilikum, $\frac{1}{3}$ TL Salz und nicht zu wenig Pfeffer hinzufügen und alles behutsam mischen.

3. Die Tomaten auf einer großen Servierplatte anrichten. Die Schalotten darauf verteilen, dann einige Tomaten und Basilikumblätter unter den Schalotten hervorziehen. Das Gericht mit den Pinienkernen bestreuen und servieren.