


Tomatensalat mit Kapernsoße

Ein sommerlicher Salat für die Grillparty

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zaziki:

25 g Gewürzgurken
1 Knoblauchzehe
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
50 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
1 TL Olivenöl
1 TL Kräuternessig
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zutaten:

etwa 300 g Flaschentomaten
2 kleine Zwiebeln (etwa 100 g)
2 EL Essig, z. B. Balsamico
Bianco
Salz
2 EL Olivenöl
30 g eingelegte Kapern
(Abtropfgew.) (aus dem Gl.)
2 EL gehackter Oregano
50 g geraspelter Hartkäse, z. B.
Höhlenkäse
Oreganoblättchen

1 Zaziki:

Gurke auf einer Haushaltsreibe reiben. Knoblauch abziehen und fein hacken. Alle Zutaten miteinander verrühren, mit Salz, Pfeffer abschmecken und im Kühlschrank etwas durchziehen lassen.

2 Vorbereiten:

Tomaten waschen, in Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten.

3 Zubereiten:

Zwiebeln abziehen, halbieren und in Scheiben schneiden. Essig mit Salz und Öl verrühren, mit den Zwiebelscheiben über den Tomaten verteilen. Kapern fein hacken.

4 Zaziki mit Oregano, gehackten Kapern und geraspelttem Käse verrühren und über den Tomaten verteilen. Salat mit Oreganoblättchen bestreut servieren.