



Tomatenvinaigrette

4 Portionen

250 g kleine Strauchtomaten

5 EL Weißweinessig

150 ml Olivenöl

Salz

1 Prise Zucker

2 EL Pinienkerne

1 Kleines Bund glatte Petersilie

20 Basilikumblätter

Tomaten achteln

Petersilie hacken

Basilikumblätter in Stücke zupfen

Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne leicht anrösten

Alle Zutaten gründlich vermengen.

Passt besonders zu Spargel (warm oder auch kalt); ergänzend kann man gut Parmesan oder Pecorino darüber hobeln.