

# Tomatensalat

## Zutaten für 8 Portionen

1,2 kg nicht zu große Rispentomaten

4 - 5 Zwiebeln

3 EL naturtrüber Apfelessig

4 g Himalayasalz

3 TL Xucker (=Xylit)

1 TL Kokosblütenzucker

1 ½ TL Pfeffer

5 EL Olivenöl

2 EL Leinöl

frischer Basilikum und Schnittlauch

## Anleitungen

Salz und Xucker im Essig auflösen. Pfeffer dazugeben und das Öl nach und nach mit einem Schneebesen unterschlagen. Zwiebeln kleinschneiden, Kräuter fein hacken und beides dazugeben.

Damit das Innenleben der Tomate nicht lose im Salat schwimmt, müssen diese anders als normal geschnitten werden. Dazu drehen Sie die Tomate lediglich auf die Seite und schneiden ganz normal von oben nach unten. Den Strunk entfernen und dann die Tomaten je nach Größe würfeln. Zum Salat geben, umrühren und mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Der Salat hält 4 - 5 Tage in einer Frischhalteschüssel mit Vakuumverschluss im Kühlschrank.