

Basilikum-Tomatensalat

Zutaten für 8 Portionen

- 1,2 kg nicht zu große Rispentomaten
- 4-5 Zwiebeln
- 3 EL naturtrüber Apfelessig
- 4 g Himalayasalz
- 3 TL Xylit (=Birkenzucker)
- 1 TL Kokosblütenzucker
- 1 ½ TL Pfeffer
- 5 EL Olivenöl
- 2 EL Leinöl
- frischer Basilikum und Schnittlauch

Zubereitung

- Salz und Xylit im Essig auflösen. Pfeffer dazugeben und das Öl nach und nach mit einem Schneebesen unterschlagen.
- Zwiebeln kleinschneiden, Kräuter fein hacken und beides dazugeben.
- Tomaten erst in Scheiben schneiden, dann den Strunk entfernen, vierteln und zum Salat geben.

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