

## Tomatensalat mit Olivenkraut-Dressing aus dem Thermomix



© Tomatensalat - Rezepte mit Herz



15 Min.



leicht



4 Portionen

### Sommerlicher Snack oder aromatische Vorspeise für Gäste.

Wir haben euch viele weitere tolle Rezepte mit Tomaten in unserer [Rezeptsammlung](#) zusammengestellt. Hier ist für jeden etwas dabei.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>		Für das Dressing
<input type="checkbox"/>	<b>6</b>	Zweige Olivenkraut
<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	<b>15 g</b>	Limettensaft
<input type="checkbox"/>	<b>10 g</b>	Honig
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer
<input type="checkbox"/>		Außerdem:
<input type="checkbox"/>	<b>1 kg</b>	bunte Tomaten
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	Feta

### Zubereitung

1. Olivenkraut waschen, trocken schütteln, mit den übrigen Dressing-Zutaten in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 8 mixen. In ein sauberes Schraubglas umfüllen.
2. Tomaten waschen, putzen, in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten, Feta darüber bröckeln und mit Dressing beträufeln.

### Nährwertangaben

pro Portion ca. 190 kcal, 9 g E, 14 g F, 8 g KH