

# Bunter Tomatensalat mit Meerrettich

## Zutatenliste:

- 700 g Tomaten in verschiedenen Größen und Farben
- Meersalz
- 6 EL Olivenöl
- 1-2 EL Rotweinessig
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL Frisch geriebener Meerrettich oder scharfer Meerrettich aus dem Glas
- 1 Handvoll frische glatte Petersilie



## Zubereitung:

1. Große Tomaten in 1 cm dicke Scheiben schneiden, Kirschtomaten halbieren. Alle Tomaten großzügig salzen und in einem Sieb 30 Minuten abtropfen lassen. Das Salz entzieht überschüssige Flüssigkeit und intensiviert dadurch den Geschmack.
2. Die Tomaten in eine große Schüssel füllen und mit Oliven und Essig beträufeln. Gut durchmischen.
3. Pfeffer, gepressten Knoblauch und Meerrettich zufügen. Nochmals gut vermischen. Gerne kann die Menge des Meerrettichs nach gewünschter Schärfe verändert werden.
4. Zum Schluss die Petersilie darüber streuen und mit frischem Weißbrot servieren.