

Rezept für Tomaten-Paprika-Salat gesucht

Beitrag von „Super-Lion“ vom 21. Juli 2006 19:15

Hallo zusammen,

ich soll morgen zu einer Party einen Tomaten-Paprika-Salat mitbringen. Hat hierzu jemand ein tolles Rezept? Angeblich sei das eine spanische Vorspeise, also ähnlich Tapas.

Danke schon im voraus.

Gruß

Super-Lion

Beitrag von „das_kaddl“ vom 21. Juli 2006 20:10

Zitat

Super-Lion schrieb am 21.07.2006 18:15:

Hallo zusammen,

ich soll morgen zu einer Party einen Tomaten-Paprika-Salat mitbringen. Hat hierzu jemand ein tolles Rezept? Angeblich sei das eine spanische Vorspeise, also ähnlich Tapas.

Danke schon im voraus.

Gruß

Super-Lion

Ich bin weder Spanierin noch Super-Köchin, mache aber aus einer älteren Ausgabe der "Living at home" (Thema: mediterran kochen) oft folgenden "Brotsalat" - hat bisher allen Gästen super geschmeckt:

- eine AcetoBalsamico-Zucker-Salz-Olivenöl-Pfeffer-Vinaigrette herstellen (weniger Essig als Zucker, damit es etwas dicker wird und der stechende Essiggeruch nicht so herauskommt)
- Rosinen (Sultaninen oder wie auch immer die heißen) darin einlegen
- Paprika, Tomaten, Zucchini, Auberginen kleinschneiden und "grillen" (ich nehm dazu den

Backofen)

- Mozzarella kleinreissen oder -schneiden

alles zusammenmixen

- normales Brot im Toaster toasten

kurz vor der Party unter den Salat heben (damit es nicht so durchmatscht).

Guten Appetit!

LG, das_kaddl.



PS: Aber ob es spanisch ist?

Beitrag von „alias“ vom 21. Juli 2006 20:58

Ich steh' mehr auf knackig:

Tomaten in Sechzehntel teilen (Hugh, der Mathematiker schlägt zu....) --- Menge 4/5

Paprika (rot) in kleine, gabelgerechte Stücke schneiden --- Menge 1/5

5-10 Blätter frisches Basilikum kleinhacken

etwas kleingeschnittenen, frischen Schnittlauch dazu

je nach Gesamtmenge und Zwiebelgröße 1-2 in dünste Scheiben (Ringe) geschnittene rote Zwiebeln

Für die Salatsoße (für 1 normale Salatschüssel) gibst du in eine Kaffeetasse:

4 Esslöffel gutes Olivenöl

4 Esslöffel roten Balsamico

4 Esslöffel Wasser

etwas frisch gepresster Zitronensaft

1 gestrichener Teelöffel Salz

dazu reichlich frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

Das rührst du so lange mit einer Gabel durch, bis die Mischung emulgiert.

Am besten gibt man die Salatsoße erst kurz vor dem Servieren über den Salat und mischt dann gut durch.

Beitrag von „dainjadha“ vom 21. Juli 2006 21:56

Huhu,

ich kenne bloß Paprikasalat ohne Tomaten, der superleicht und schnell gemacht ist:

5-6 Schoten Paprika (ich nehme immer 4 X gelb und 2 X rot, da ich grün nicht mag / 2 X rot , 2 X gelb und 2 X grün sieht natürlich besser aus...)

1 Zwiebel

Gouda- oder Edamerkäse am Stück

Essig, Öl, Salz, Pfeffer, ggf. Kräuter

Alles in Scheiben oder Würfel schnippeln, Dressing anrühren, durchziehen lassen und ein bissle kühlen, fertig!

Bon Appetit!