



## BeO-Kochtipp

### Tomatensalat mit Ziger

#### Zutaten

6	Tomaten
100 g	Zigerkäse
1	Zwiebel
	Frische Basilikum

#### Sauce

2 El	Essig
4 El	Rapsöl
1/3 Kl	Salz
1	Knoblauchzehe
	Schnittlauch, Salbei und Pfeffer

#### Zubereitung

Tomaten in Würfel oder Scheiben schneiden, Käse in Würfel und Zwiebel in Ringe schneiden und vermengen.

Basilikum fein schneiden und auf den Tomaten verteilen.

Für die Sauce Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren, gepressten Knoblauch und etwas fein gehackten Schnittlauch sowie nach Belieben etwas Salbei beifügen.

Über die Tomaten geben und servieren.

Rezept aus dem Buch:

Schweizer Bäuerinnen  
und Landfrauen Kochen

