



## Tillman's Rezept-Tipp

### Tomatensalat

Zubereitung: Die Tomaten vierteln, die Zwiebeln in Ringe schneiden und den Knoblauch fein hacken. Aus Balsamico, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker eine Marinade herstellen und alle Zutaten damit vermengen. Den Salat kalt stellen und mindestens 3 Std. ziehen lassen, jedoch am leckersten ist, wenn er am Tag vorher hergestellt wird, nur ist er dann nicht mehr so knackig.

Zubereitungszeit: ca. 5  
Minuten

**Zutaten: 8 Tomate(n), 4  
Zwiebel(n), 4  
Knoblauchzehe(n), 5 EL  
Balsamico, 1 EL Olivenöl, 2  
TL Zucker, 2 EL Petersilie  
feingehackt, Salz und Pfeffer**

*Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“*



[www.tillmans.de](http://www.tillmans.de)