

# Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS

## Tomatensalat mit Feta & Kräuterdressing & Pommels LORENZ

4 Portionen | 15 Minuten \* Kochlehrling

### Zutaten:

Für das Kräuterdressing:

½ Bund Petersilie

4 – 5 Stiele Thymian

5 EL weißer Balsamico

5 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

Für den Salat:

600 g bunte Tomaten {gemischt}

1 rote Zwiebel

200 g Feta | Ziegenfrischkäse

35 g Lorenz Pommels {entspricht ½ Pkg.}

### Zubereitung:

Petersilie und Thymian waschen und vom Stengel befreien. Gemeinsam mit Balsamico, Olivenöl und einer Prise Salz und Pfeffer mixen, bis ein gebundenes Dressing entsteht.

Die Tomaten waschen und je nach Größe in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und klein hacken. Tomaten und Zwiebel in einer Schüssel mit dem Dressing vermischen.

Tomatensalat auf vier Tellern aufteilen. Feta darüber zerbröseln und gemeinsam mit Pommels garniert servieren.

Tipp: Die frischen Pommels machen das Rezept knusprig und den Salat zu einem sättigenden Sommeressen.

