

Álvaro Paredes aus Chile empfiehlt:

Chilenischer Tomaten Salat

& Rosé Torreon

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 fleischige Tomaten
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 3 Limetten
- ½ Bund frischer Koriander
- 3 EL Olivenöl
- 200 ml kaltes Wasser
- 1 TL Salz
- Schwarzer Pfeffer



Zubereitung

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einer kleinen Schüssel 1 TL Salz in 200 ml kaltem Wasser auflösen. Zwiebeln darin 20 Minuten ziehen lassen. Tipp von Álvaro: »Dadurch werden sie weich und bekommen einen leicht süßlichen Geschmack.«

Parallel Tomaten waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Limetten auspressen. 3 EL Limettensaft sowie 3 EL Olivenöl über die Tomaten träufeln. Zwiebeln aus dem Salzwasser nehmen, in einem Sieb mit frischem, kaltem Wasser abbrausen und mit einem Papiertuch trocken tupfen. Zwiebeln mit den Tomaten gut vermengen und den Salat mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und restlichem Limettensaft abschmecken. Koriander waschen, klein hacken und zum Servieren über dem Salat verteilen.

Ideal als Vorspeise, kleiner Imbiss oder frische Beilage zum Grillen. ¡Buen provecho!

Álvaros Weinempfehlung zu diesem sommerlichen Salat ist der saftige Rosé Torreon.