



Chardonnay Delikat Essig

Tomaten Vinaigrette

Rezept

Zutaten

1 Bund frischen Basilikum

1 Knoblauchzehe

300 g reife Tomaten

1 TL Ahornsirup

1 ½ EL Chardonnay Delikat Essig

2 EL Olivenöl

Meersalz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Basilikum waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
2. Stängel und Blätter fein hacken.
3. Knoblauch schälen und fein hacken.
4. Tomaten waschen und grob würfeln.
5. Alles mischen und mit Meersalz etwas würzen.
6. Die Masse mit Mixer im Becher pürieren (Stabmixer)
7. Den Tomatenmix in ein grösseres Sieb, in eine Schüssel gelegt, so dass der Saft aufgefangen wird, ohne pressen und/oder rühren. Das benötigt sicherlich 90 Minuten. Wir brauchen nur den klaren Saft.
8. Den aufgefangenen Saft nun auf etwa 1 dl in Pfanne auf mittlerer Hitze einkochen.
9. Abkühlen lassen.
10. Ahornsirup und Chardonnay Delikat Essig zugeben, salzen und pfeffern.
11. Das Olivenöl langsam nach und nach unterschlagen.

Diese Vinaigrette schmeckt hervorragend mit frischem Buffalo Mozzarella, Cous-cous, Black Beans oder Gschwelti (mein Favorit). En Guata.