



Olival da Risca



Rezeptvorschlag Tomaten-Basilikum- Vinaigrette

Für dieses Rezept bedanken wir uns bei Grill Ueli,
dem Welt-, Europa- und Schweizer Meister im Grillen.

250 g Fleischtomaten | 50 g gereifter, weisser Balsamico
Salz, Pfeffer aus der Mühle | 5 g Basilikumblättchen, in feinen
Streifen | 100 g Olival da Risca Selection mild
50 g Olival da Risca Basilicum

Tomaten schälen: Tomaten an der Spitze kreuzweise einschneiden und in heisses Wasser tauchen, bis sich die Haut löst. Mit Schaumlöffel herausnehmen und kalt abschrecken. Tomaten Schälen, Stielansatz ausstechen, würfeln. Balsamico und Olivenöle verrühren, würzen. Toatenwürfelchen und Basilikum zufügen.