



Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

Tomaten-Gurken-Paprika-Salat

(4 Portionen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
30 1 2 2 4	Kirschtomaten Gurke Paprika rot/gelb Frühlingszwiebeln Milde Pepperoni aus dem Glas	Das Gemüse waschen. Die Tomaten je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Paprika entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Gurke schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Die Pepperoni abtropfen lassen und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Alle Zutaten bis auf die Frühlingszwiebeln und die Pepperoni in eine Schüssel geben.
100 g	Pinienkerne	Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
2 EL 3 EL 1 TL 1 TL 1 TL 1 TL	Olivenöl Balsamico, hell oder dunkel Salz Zucker Senf Getrocknete ital. Kräuter	Alle Zutaten für das Dressing in ein Glas mit Schraubverschluss geben und gut schütteln und über den Salat geben. Mit den Pinienkernen, den Pepperoni und den Frühlingszwiebeln bestreuen und servieren.