



# Tomaten-Heidelbeer-Salat

Rezepte vom BEPA Bio



## Zutatenliste (4 Portionen):

125g Heidelbeeren, 400g Tomaten, 1 Knoblauchzehe, ½ Bund Basilikum, Salz, Pfeffer, Zucker, 1 EL Olivenöl, 1 EL Condimento Bianco

## Zubereitung:

1. Heidelbeeren waschen und verlesen.
2. Tomaten waschen, Strunk entfernen und in kleine Würfel schneiden. Basilikum waschen, trocken tupfen und einige Blätter für die Garnierung zur Seite legen. Restliches Basilikum grob hacken. Knoblauch schälen und durch eine Presse drücken.
3. Tomaten, Knoblauch und Basilikum mischen. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Condimento Bianco und Olivenöl untermischen. Die Heidelbeeren vorsichtig unterheben. Das ganze etwa 1 Stunde ziehen lassen.

Viele weitere tolle  
Rezeptideen finden Sie auf  
[www.bepabio.ch](http://www.bepabio.ch).

Guten Appetit

