

## #10\_TOMATEN-GRAPEFRUIT-SALAT

*Dieser Salat ist sommertags ein MUSS. Einfach so für zwischendurch (mit einem Stück Baguette) oder zum Grillen.*

Für 2 Personen

**Einkaufsliste:** 500 g Kirschtomaten, 2 Limetten, 10 El Olivenöl, 1 Grapefruit, 1 Stückchen Vanillepaste oder 1 Vanillestange, ein paar Salatblätter, Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker.

**KüchENZEUGS:** Orangenpresse, kleiner Topf, Küchenmesser, großen flachen Teller oder Salatplatte.

**Pack's an:**

1. Limette halbieren und auspressen.

**Tipp:** *Limette vorher mit der Hand auf der Küchentheke rollen, dann lässt sie sich besser pressen. Limetten neigen zur Widerstandsfähigkeit.*

2. Limettensaft mit Olivenöl, einer Prise Zucker und der Vanille in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze knapp 5 Minuten köcheln lassen. Zum Abkühlen an die Seite stellen.

3. Grapefruit mit dem Messer vorsichtig schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.

4. Alle Tomaten ebenfalls in Scheiben schneiden.

5. Salatblätter auf den Teller bzw. auf die Platte verteilen.

6. Grapefruit und Tomaten mischen, auf die Salatblätter verteilen

7. Das abgekühlte Vanilleöl darüber gießen.

8. Salzen, Pfeffern und servieren.