

## Tomatensalat mit gerösteten Zitronen

### Zutaten:

- Bio-Zitrone
- 1 TL Zucker
- 2 Prisen Meersalz
- 6-8 grosse Blätter Salbei
  
- 4 Handvoll Cherrytomaten in verschiedenen Farben
- 1 Schalotte
- 50 g Johannisbeeren
  
- 2 EL Tannenschösslignig
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico-Essig
- Meersalz
- Pfeffer
- 10 Blätter Petersilie, verzupft
- 8 Blätter Minze, verzupft
  
- 4 Port. Bio-Burrata
- 1 EL Brennesselsamen
- 3-4 Rotklee-Blütenköpfe, gezupft

### Zubereitung:

1. Die Zitrone mitsamt der Schale in ganz dünne Scheiben schneiden und die Kerne entnehmen. In brodelndem Wasser die Zitronenscheiben für ca. 2 Minuten kochen, danach abtropfen und in eine Schüssel geben.
2. Den Salbei fein schneiden und mitsamt den 2 Prisen Salz, dem Zucker und 1 EL Olivenöl hinzugeben und vermischen.
3. Danach die marinierten Zitronen auf einem Backblech ausbreiten und für ca. 20 Min in den Ofen bei ca. 180° Grad leicht anbräunen. (Immer mal wieder kontrollieren!)
4. Die Cherry-Tomaten der Länge nach halbieren, die Schalotten in feine Ringe schneiden und mit den Johannisbeeren in eine Schüssel geben.
5. Tannenschösslignig, Balsamico-Essig, Olivenöl mit den Kräutern vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Die leicht angetrockneten und am Backblech klebenden Zitronen in den Salat geben, alles vermengen und auf einem Teller anrichten.
7. Neben den Salat die Burrata anrichten, mit Tannenschösslignig beträufeln und mit Brennesselsamen und Rotklee-Blüten dekorieren.

*Wie auf dem Bild zu sehen, kann auch wahlweise noch eine Gurke hinzugefügt werden – oder statt Johannisbeeren auch Heidelbeeren oder Trauben verwendet werden.*

\*\*\*