heute gibt es...

# Insalata di pomodori Marinda

**Zutaten: (2 Personen)**

- 4 Tomaten (Sorte Marinda)
- Olivenöl
- Fleur de Sel oder Meersalzflocken
- Weißer Balsamicoessig (optional)
- Schnittlauch

**Zubereitung:**

1. Die Tomaten waschen, putzen, in dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller oder einer Platte gleichmäßig und leicht überlappt verteilen.
2. Nach persönlichem Geschmack Olivenöl, Salz und falls gewünscht Essig auf die Tomatenscheiben verteilen.
3. Den Schnittlauch in dünne Ringe schneiden, über die Tomaten streuen und mit etwas Brot servieren.