

TOMATENSALAT MIT JAPANISCHER VINAIGRETTE

Zutaten

- \ 6 reife Tomaten
- \ 6 Kirschtomaten
- \ 200g Salatgurke
- \ 1 kleine rote Zwiebel
- \ 1 Esslöffel Sesam
- \ 1 Esslöffel fein gehackter Koriander

Für die Vinaigrette:

- \ 4 Esslöffel neutrales Öl
- \ 1 Esslöffel geröstetes Sesamöl
- \ 1 Esslöffel Sojasauce
- \ ½ Teelöffel Ingwer, fein gerieben
- \ ½ Knoblauchzehe, durchgepresst
- \ Schwarzer Pfeffer, Meersalz

Zubereitung

Für die Vinaigrette alle Zutaten verquirlen, salzen, pfeffern, 30 Minuten durchziehen lassen. Die Tomaten waschen, längs halbieren und entkernen, dabei den Glibber mit den Kernen in ein Sieb legen und den abtropfenden Saft in einer Schüssel auffangen.

Die Tomatenhälften längs in drei, vier Schnitze schneiden. Die Kirschtomaten vierteln. Die Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und quer in sehr dünne Scheibchen hobeln. Die Zwiebel längs vierteln und in sehr dünne Streifen schneiden.

Alles zusammen mit dem Koriander und dem Sesam mischen, Vinaigrette unterheben. Sofort servieren.

