

# Tomatensalat mit Ponzu-Dressing und Soja-Crunch

Gesamtzeit **20 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit

## ZUTATEN

4 Portion(en)

<b>500 g</b>	Tomaten
<b>2</b>	weiße Zwiebeln
<b>1</b>	Handvoll Sprossen
<b>Ponzu-Dressing:</b>	
<b>1 EL</b>	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
<b>2 EL</b>	Sesamöl
<b>1 EL</b>	Weißweinessig
<b>Soja-Crunch:</b>	
<b>75 g</b>	gemischte Nüsse, Mandeln und Kürbiskerne
<b>50 ml</b>	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Nüsse, Mandeln und Kürbiskerne zusammen mit Kikkoman natürlich gebrauter Sojasauce in einer Pfanne rösten, bis die Sojasauce verdampft ist. Dann abkühlen lassen.

### Schritt 2

Tomaten abspülen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten und Zwiebeln auf einer Servierplatte oder auf Tellern anrichten.

### Schritt 3

Kikkoman Ponzu Sojasauce Citrus, Sesamöl und Weißweinessig verquirlen oder durch kräftiges Schütteln im Shaker zu einem Dressing vermischen. Das Dressing über den Tomatensalat geben.

### Schritt 4

1. Den abgekühlten Soja-Crunch grob hacken und mit den Sprossen über den Tomatensalat streuen. Den fertigen Beilagensalat direkt servieren.