

## Pikanter Gartensalat

Zubereitungszeit **20 Minuten**

Kalorien pro Portion **246**



### Zutaten für 4 Personen

2 Tomaten  
Kopfsalate  
1 Salatgurke  
2 Möhren

#### **Für das Dressing:**

6 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
6 Sherryessig  
7 EL Olivenöl  
1 Bund Basilikum  
1 Bund Schnittlauch  
frisch gemahlener Pfeffer

### Zubereitung:

1. Für das Dressing Sojasauce, Essig und Öl verrühren. Basilikumblättchen abzupfen, mit dem Schnittlauch waschen und trocken tupfen. Basilikum in Streifen und Schnittlauch in Röllchen schneiden, mit dem Dressing verquirlen und mit Pfeffer abschmecken.
2. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und die Tomaten in Würfel schneiden. Salat putzen, in Blätter zerteilen, waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Gurke schälen, der Länge nach halbieren, Kerne entfernen und die Gurke in Scheiben schneiden. Möhren schälen, waschen und in feine Stifte schneiden. Salatzutaten mit dem Dressing vermischen und servieren.

**Guten Appetit!**