

## Tomaten-Ponzu Dip

Zubereitungszeit **10 Minuten**  
Kalorien pro Portion **144**



### Zutaten für 4 Personen

6 rote Datteltomaten  
6 gelbe Datteltomaten  
50 g Tomatenmark  
200 ml Kikkoman Ponzu Sojasauce Citrus

### Zubereitung:

1. Tomaten waschen und in sehr kleine Würfel schneiden.
2. Tomaten mit Tomatenmark und Ponzu vermengen und mit Hilfe einer Gabel zerdrücken. Nach Wunsch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Tipp:** Eignet sich auch wunderbar als Marinade für Fisch oder Fleischgerichte.

Guten Appetit!