

Tomatensalat mit Ponzu-Dressing und Soja-Crunch

Zubereitungszeit **20 Min.**



Zutaten für 4 Personen

500 g Tomaten
2 weiße Zwiebeln
1 Hand voll Sprossen

Ponzu-Dressing:

1 EL Kikkoman Ponzu Zitrone
2 EL Sesamöl
1 EL Weißweinessig

Soja-Crunch:

75 g gemischte Nüsse, Mandeln und Kürbiskerne
50 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

Zubereitung:

1. Nüsse, Mandeln und Kürbiskerne zusammen mit Kikkoman natürlich gebrauter Sojasauce in einer Pfanne rösten, bis die Sojasauce verdampft ist. Dann abkühlen lassen.
2. Tomaten abspülen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten und Zwiebeln auf einer Servierplatte oder auf Tellern anrichten.
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.
4. Den abgekühlten Soja-Crunch grob hacken und mit den Sprossen über den Tomatensalat streuen. Den fertigen Beilagensalat direkt servieren.

Guten Appetit!