KIKKOMAN®

Tomatensalat mit Ponzu-Dressing und Soja-Crunch

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

ZUTATEN

4 Portion(en)

500 g	Tomaten (vorzugsweise unterschiedliche Farben/Sorten)
2	weiße Zwiebeln
1	Handvoll Sprossen (z. B. Zwiebelsprossen und Kresse)
Ponzu-Dressing:	
1 EL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
2 EL	Sesamöl
1 EL	Weißweinessig
Crunch:	
75 g	gemischte Nüsse, Mandeln und Kürbiskerne
50 ml	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 mit Zitrone, Sesamöl und Weißweinessig verquirlen oder durch kräftiges Schütteln im Shaker zu einem Dressing vermischen. Das Dressing über den Tomatensalat geben.

Schritt 4

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