Rezept

Kirschtomatensalat

Ein Rezept von Kirschtomatensalat, am 29.04.2024

Zutaten

- **30 g** Pinienkerne
- **1 EL** Apfeldicksaft
- **1 TL** Dijonsenf
- schwarzer Pfeffer
- **500 g** aromatische Kirschtomaten
- **2 TL** Sherryessig
- Meersalz
- **3 EL** Arganöl oder Avocadoöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen. Die Tomaten waschen und halbieren, die Stielansätze herausschneiden.

---

2. Den Apfeldicksaft mit Essig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl tropfenweise unterschlagen. Das Dressing über die Tomaten gießen, behutsam wenden und etwas durchziehen lassen. Den fertigen Salat mit den Pinienkernen bestreuen und nach Wunsch mit dem Kräuter-Eierstich anrichten.