

Rezept

# Kirschtomatensalat

Ein Rezept von Kirschtomatensalat, am 04.12.2024

## Zutaten

<b>30 g</b> Pinienkerne	<b>500 g</b> aromatische Kirschtomaten
<b>1 EL</b> Apfelmilch	<b>2 TL</b> Sherryessig
<b>1 TL</b> Dijonsenf	Meersalz
schwarzer Pfeffer	<b>3 EL</b> 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 Apfelmilch 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.