

Tomaten-Salat

Für zwei Personen

100 g gelbe Kirschtomaten	100 g rote Kirschtomaten	70g Rucola
$\frac{1}{4}$ rote Zwiebel	1 Zitrone	1 Granatapfel
2 EL Pinienkerne	1 EL Granatapfelsirup	$\frac{1}{2}$ TL flüssiger Honig
1 TL Weißweinessig	2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Minze
4 Salbeiblätter	1 Prise gemahlener Piment	1 Prise Zucker
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Einen kleinen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, die Zitrone in 2 mm dicke Scheiben schneiden, von Kernen befreien und 2 min blanchieren. Gut abtropfen lassen, dann in eine Schüssel legen. Petersilie, Minze und Salbei abbrausen, trocken wedeln und in Streifen schneiden. Den Salbei, $\frac{1}{2}$ EL Öl, eine Prise Salz und Zucker zu den Zitronen geben und vermischen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Granatapfelkerne, Sirup, Öl, Essig und Kräuter vermengen, Pinienkerne hinzugeben. Rucola waschen, trocken schleudern und ebenfalls hinzufügen. Tomaten waschen, halbieren, Zwiebel abziehen und hacken und beides zusammen mit den Zitronenscheiben untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lea Munz am 16. April 2018