

# Tomaten-Salat

## Für 4 Personen

5 Maracujas	1/2 rote Pfefferschote	1 Bund Koriandergrün
Salz	Zucker	1-2 El Olivenöl
1 rote Zwiebel	750 g gemischte Tomaten	8 Garnelen, mit Kopf

Maracujas halbieren, das Fruchtmarm herauslöffeln und in eine Schüssel geben. Pfefferschote und  $\frac{1}{2}$  Bund Koriandergrün fein hacken und untermischen. Mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. 8 El Öl kräftig unterrühren.

Zwiebel in dünne Streifen schneiden. Von den Tomaten den Stielansatz entfernen. Tomaten in grobe Stücke schneiden und auf eine Platte geben. Zwiebeln und Maracuja-Dressing darüber verteilen.

4 El Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen in die Pfanne geben und auf jeder Seite ca. 2 Min. braten. Salzen und auf den Tomatensalat geben. Mit Korianderblättchen bestreut servieren.

Tim Mälzer am 27. 08. 2011