

Tomaten-Salat mit Maracuja-Dressing und Garnelen

Für 4 Personen

5 Maracujas $\frac{1}{2}$ rote Pfefferschote 1 Bund Koriander
1-2 EL Olivenöl 1 rote Zwiebel 750 g gemischte Tomaten
8 geschälte Garnelen

Maracujas halbieren, das Fruchtmark herauslöfeln und in eine Schüssel geben. Die Pfefferschote und $\frac{1}{2}$ Bund Koriander fein hacken und untermischen. Mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. 8 EL Olivenöl kräftig unterrühren.

Zwiebel schälen und in dünne Streifen schneiden. Den Stilansatz von den Tomaten 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 hineingeben und auf jeder Seite etwa 2 Minuten braten. Salzen und auf den Tomatensalat geben. Mit Korianderblättchen bestreut servieren.

Tim Mälzer am 13. Juli 2019