

Tomaten-Walnuss-Salat

Für mich ist die Kombination von Tomaten und angerösteten Walnüssen eine geschmackliche Offenbarung. Ich mag sie als Salat zusammen mit Zwiebeln und Kräutern, die gerade da sind. Das Dressing mache ich gerne mit Olivenöl und Rotweinessig. Interessant ist aber auch diese Kombination:

Tomatensalat aus Ägypten

- 6 mittelgroße frische Tomaten
- Gehackte Walnüsse

Die Tomaten würfeln, die gehackten Walnüsse darüber streuen.

Dressing:

- 3 EL Balsamico Bianco oder Zitronensaft
- 3 EL Olivenöl
- 100 ml. Wasser
- 2 EL Koriandergrün gehackt
- 2 EL Frühlingszwiebeln, klein gehackt
- 2 Knoblauch, zerstoßen
- 1 EL Dill, gehackt
- 1 EL Chili frisch gehackt
- 1 TL Piment, gemahlen
- Salz nach Belieben

Die Zutaten für das Dressing in ein verschließbares Glas füllen und schütteln, bis alles gut vermischt ist. Über die Tomaten und Walnüsse streuen – fertig.

(Uta)