

Tomatensalat mit Garnelen

Zutaten (für 4 Personen):

- 5 Maracujas
- ½ rote Pfefferschote
- 1 Bund Koriander
- 12 EL Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- 750 g gemischte Tomaten
- 8 geschälte Garnelen

Maracujas halbieren, das Fruchtmarm herauslöffeln und in eine Schüssel geben. Die Pfefferschote und ½ Bund Koriander fein hacken und untermischen. Mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. 8 EL Olivenöl kräftig unterrühren.

Die Zwiebel 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.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 21.07.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen