

# Tomatensalat mit Ponzu-Dressing und Soja-Crunch

Gesamtzeit **20 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit

## ZUTATEN

4 Portion(en)

- 500 g** Tomaten (vorzugsweise unterschiedliche Farben/Sorten)
- 2** weisse Zwiebeln
- 1** Eine Handvoll Sprossen (z. B. Zwiebelsprossen und Kresse)
- Ponzu-Dressing:**
- 1 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
- 2 EL** Sesamöl
- 1 EL** Weissweinessig
- Soja-Crunch:**
- 75 g** gemischte Nüsse, Mandeln und Kürbiskerne
- 50 ml** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Nüsse, Mandeln und Kürbiskerne zusammen mit Kikkoman natürlich gebrauter Sojasauce in einer Pfanne rösten, bis die Sojasauce verdampft ist. Dann abkühlen lassen.

### Schritt 2

Tomaten abspülen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten und Zwiebeln auf einer Servierplatte oder auf Tellern anrichten.

### Schritt 3

Kikkoman Ponzu Sojasauce mit Zitrone, Sesamöl und Weissweinessig verquirlen oder durch kräftiges Schütteln im Shaker zu einem Dressing vermischen. Das Dressing über den Tomatensalat geben.

### Schritt 4

Den abgekühlten Soja-Crunch grob hacken und mit den Sprossen über den Tomatensalat streuen. Den fertigen Beilagensalat direkt servieren.