

Der neue Lieblings-Tomatensalat**Zutaten für 4 Personen:**

- 2 mittelgroße Ochsenherztomaten (oder jede andere Tomate)
- 150 g Kirschtomaten

Für das Dressing:

- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 grüne Jalapeno-Schote
- 1 EL Zucker
- 3-4 EL Wasser
- 2 EL Fischsauce, vegetarische Fischsauce oder Sojasauce
- 1-2 Limetten
- 2 Frühlingszwiebeln
- ½ Bund Koriander
- optional: 1 EL Crispy-Chili-Öl (Asiamarkt)

Zubereitung:

Die Tomaten 50 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Die großen Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kirschtomaten halbieren.

Knoblauch schälen und fein hacken. Chili halbieren, Kerne und Häute entfernen, fein würfeln. Aus Knoblauch, Chili, Zucker, Wasser, Fischsauce und Limettensaft eine Vinaigrette rühren und bereitstellen. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Koriander hacken. Alle Zutaten mit der Vinaigrette gründlich mischen und abschmecken. Auf Teller verteilen und mit etwas Crispy-Chili-Öl toppen.

Guten Appetit!