

Scharfer Tomaten-Orangen-Salat



Zutaten

- 2 Tomaten
- 1 rote Paprika
- 1 Orange
- 1 rote Zwiebel (die weiße Zwiebel wäre im Geschmack zu dominant)
- 1 Lorbeerblatt
- 2 EL Rotweinessig
- 1 EL weißer Zucker oder Honig
- 1 Teelöffel Wasabi-Paste für die Schärfe. Sollte aber auch mit Senf funktionieren.

Zubereitung

Die Tomaten halbieren und ihr „Innenleben“ für das Dressing zurücklegen. Sie werden anschließend in Spalten geschnitten.

Die Zwiebel wird halbiert und in feine Ringe geschnitten.

Die Orange wird in Filetform und alsdann in Stücke geschnitten. Ihr Saft wird für das Dressing benötigt.

Letztlich noch die Paprika vierteln, die Kerne entfernen und sie in Streifen schneiden.

Für das Dressing zerkrümeln wir das Lorbeerblatt und versehen die Krümel mit einem Wasserfilm ehe wir sie noch weiter mit dem Messer klein hacken. Den so verarbeiteten Lorbeer geben wir zusammen mit Salz, Pfeffer, Wasabi-Paste, Rotweinessig, Zucker und den aufgefangenen Orangensaft in einen Becher, den wir ordentlich durchschütteln.

Das Dressing 15 Minuten ziehen lassen, dann über den Salat geben, durchmischen und eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[Vorspeisen, Salate, Tomaten, Paprika, Orangen, Wasabi, rote Zwiebeln, Rotweinessig, Lorbeerblatt]

From: <https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link: <https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/vorspeisen/salate/tomaten-orangen-salat?rev=1624300640>

Last update: **21.06.2021 20:37**

