

TOMATENSALAT MIT WALNÜSSEN UND GRANATAPFELSIRUP-DRESSING

Von allen Mittelmeerländern produziert die Türkei die meisten Walnüsse. In der türkischen Küche sind sie allgegenwärtig. Diesem Rezept haben wir durch die Verwendung von Granatapfelsirup einen zusätzlichen exotischen Reiz verliehen.

4 Portionen

600g kleine süße Kirschtomaten, quer halbiert

100g Walnusskerne

4 EL grob gehackte frische glatte Petersilie

1 Rezept Granatapfelsirup-Dressing (siehe S. 148)

Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Tomaten, Walnüsse und Petersilie in einer Schüssel mit dem Dressing vermischen und abschmecken. $\frac{1}{2}$ Stunde in den Kühlschrank stellen oder sofort servieren.

FÜR DAS DRESSING AUS GRANATAPFELSIRUP

1 Knoblauchzehe, geschält und zerrieben

$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Zimt

2 EL ungesüßter Granatapfelsirup (siehe S. 284)

1 EL Wasser

4 EL bestes Olivenöl

Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

$\frac{1}{2}$ TL Zucker (falls nötig)