

#TomatoKing

Die Rezepte zur Challenge des Jahres – Challenge 7 „Alles in Rot“

Koch: Ronny Bell

Tomate | Melone | Sumac

Zutaten

2 Tomaten
200g Wassermelone
Roter Amaranth
Sumac
Himbeeressig
Rapsöl
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubereitung

Eine Tomate vierteln und das Kernsegment entnehmen, dann in feine Würfel schneiden. Die andere Tomate in dünne Scheiben schneiden. Die Wassermelone so gut es geht von den Kernen befreien und in 1x1 Zentimeter große Würfel schneiden. Aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker eine Vinaigrette herstellen. Die Tomatenwürfel, Scheiben und die Melone damit marinieren.

Anschließend anrichten und zum Schluss den roten Amaranth darauf verteilen und mit Sumac bestäuben.