

Bunter Tomatensalat mit Queller und Krabben

Zutaten für das Dressing (für 4 Personen):

- 1 Schalotte
- 4 EL Rotweinessig
- 2 EL Ahornsirup
- 3 EL Traubenkernöl
- 2 EL Leinöl
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- (aus der Mühle) Pfeffer
- 0,5 Bund Petersilie

Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte schälen und fein würfeln. In einem kleinen Topf etwas Wasser zum Kochen bringen. Die Schalottenwürfel 30 Sekunden darin blanchieren, dann in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Rotweinessig, Ahornsirup und die drei Öle mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und den Schalottenwürfeln verrühren. Das Dressing abschmecken.

Zutaten für den Salat:

- 100 g Queller
- 600 g kleine und große bunte Tomaten

Queller in einem Topf in sprudelnd kochendem Wasser 1 Minute blanchieren, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Tomaten waschen und trocknen, je nach Größe in Scheiben schneiden, vierteln oder halbieren.

Anrichten:

- 200 g Krabben
- 1 Handvoll Dillblüten oder Dillspitzen

Tomaten und Queller auf einer großen Platte verteilen und mit dem Dressing beträufeln. Krabben und Dillblüten oder -spitzen darauf verteilen, nach Belieben mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 31.08.2023

Koch/Köchin: Christian Rach

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen