3

Gefüllte Tomaten mit holländischen Garnelen

Zubereitungszeit
10 minuten

Portionen
Voor 4 personen

Zubereitungsart

1. Ein Dressing aus Olivenöl, Senf, frischem Dill, Zitronensaft und Weißweinessig herstellen. Die Tomaten waschen und den Deckel abschneiden. Die Tomaten aushöhlen. Die Garnelen mit dem Senf-Dill-Dressing vermengen und die Gurkenwürfel einrühren. Die Tomaten mit der Garnelenmischung füllen. Die Tomaten auf einem Salatbett servieren und mit etwas Schnittlauch garnieren.

Zutaten

- [ ] 8 Kirschtomaten
- [ ] 50 g Granat-Garnelen
- [ ] Handvoll gemischter Salat
- [ ] 40 g Gurke in kleinen Würfeln
- [ ] Einige Tropfen Zitronensaft
- [ ] 1 EL Olivenöl
- [ ] 1 TL scharfer Senf
- [ ] 1 EL Weißweinessig
- [ ] 1 TL Schnittlauch, fein gehackt
- [ ] 1 TL frischer Dill, fein gehackt

Nährwerte pro Person

Energie	**45 kcal**
Kohlenhydrate	**1 g**
Fett	**3 g**
Eiweiß	**2 g**