

# #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.