

Bloody Mary Salat

Unser Bloody Mary Salat bringt die typischen Aromen des Cocktailklassikers ganz ohne Cocktailglas auf den Teller:
saftige Tomaten, knackiger Sellerie, feine Schärfe und würzige Belugalinsen.
Einfach, überraschend – und in rund 20 Minuten fertig.

🕒 Zubereitungszeit: etwa 20 Min. | Schwierigkeit: einfach | für 2 Personen



Bilder: © Ariane Bille für BVEO

Zubereitung

- Belugalinsen nach Packungsanleitung zubereiten und mit 1 EL Olivenöl und einer Prise Meersalz abschmecken.
- Tomaten waschen, trockenreiben und in dünne Scheiben schneiden. Auf einem Teller anrichten und mit Agavensirup beträufeln.
- Sellerie waschen, fein reiben und auf den Tomaten verteilen.
- Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden und ebenfalls darüber geben.
- Die Fleischtomate waschen, trockenreiben und den Strunk entfernen.
- Zusammen mit Tomatenmark, Worcestersauce, Tabasco, Zitronensaft, Essig und einer Prise Salz mixen und als würziges Dressing über den Salat geben.
- Zum Schluss den Bloody Mary Salat mit Belugalinsen und Basilikumblättern bestreuen – und genießen.

Zutaten für 2 Personen:

- 100 g Belugalinsen
- Meersalz
- 5 EL Olivenöl
- 6 aromatische Tomaten nach Wahl
- 1 TL Agavensirup
- 2 Stangen Sellerie
- 1 rote Zwiebel
- 1 große Fleischtomate
- ½ TL Tomatenmark
- ½ TL rote Tabasco-Sauce
- 2 TL Zitronensaft
- 1 TL Weißweinessig
- 1 TL Worcestersauce
- 6 Basilikumblätter