

Tomaten wie ein Profikoch schneiden

Wenn man Tomaten beim Kochen teilen will, ist das oft nicht so einfach. Denn der weichere, innere Teil löst sich meistens und liegt nachher auf dem Schneidebrett. Wie Du das verhindern kannst und Tomaten richtig clever schneidest, erklären wir Dir hier.

1. Lege die Tomate so hin, dass der Strunk nach rechts oder links zeigt, Du sie also in der Mitte teilst.
2. Verwende ein gezahntes Messer. Damit klappt das Schneiden besser und Du kannst schmalere Scheiben schneiden.
3. Werde Kreativ: schneide die Tomaten in Scheiben, viertle sie, würfle sie etc.

Gerne kümmern wir uns um das Kulinarische für Dein Fest und verwöhnen Dich mit internationalen Gerichten. Melde Dich bei uns: www.sonrisaglobal.ch, info@sonrisaglobal.ch, +41 77 487 70 53

