Rezept

Kräuter-Tomatensalat mit Mozzarella

Ein Rezept von Kräuter-Tomatensalat mit Mozzarella, am 27.04.2024

Zutaten

50 g	gemischte frische Kräuter (z. B. Zitronenmelisse, Basilikum, Minze, Oregano, Rucola und Schnittlauch)
250 g	Mozzarella
	Salz
1 Prise	Zucker
2	Knoblauchzehen
1 Stück	frische Chilischote
500 g	feste Tomaten
2 EL	Weißweinessig
	Pfeffer
4 EL	Öl (Olivenöl oder Sonnenblumen- und Haselnussöl gemischt)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und mittelfein hacken bzw. schneiden. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken oder durch die Presse drücken. Das Chilistück waschen, von den Kernen befreien und ebenfalls fein zerkleinern.

2. Die Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen und ebenfalls würfeln. Den Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Das Öl unterschlagen.

3. Tomaten, Kräuter, Mozzarella, Knoblauch und Chili mischen, die Sauce unterheben. Den Salat vor dem Servieren abschmecken.