

Rezept

Mozzarella-Tomaten-Salat

Ein Rezept von Mozzarella-Tomaten-Salat, am 15.12.2025

Zutaten

400 g Kirschtomaten

1 Bund Basilikum

1 EL Aceto balsamico

frisch gemahlener Pfeffer, Zucker

knuspriges Weißbrot zum Dazuessen

2 Schälchen Mini-Mozzarellakugeln (je 150 g)

2 EL Aceto balsamico bianco

1/2 TL Salz

6 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Die Kirschtomaten von den Rispen zupfen, waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Tomaten halbieren und nach Belieben die Stielansätze herausschneiden. Die Mozzarellakugeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und große Blätter kleiner zupfen.
2. Die beiden Essigsorten mit dem Salz, ca. 1 TL frisch gemahlenem Pfeffer und 1 Prise Zucker in einer Schüssel verrühren und das Öl mit dem Schneebesen unterschlagen.
3. Kirschtomaten, Mozzarellakugeln und Basilikumblätter dazugeben und vorsichtig unterheben. Auf vier Teller verteilen und mit knusprigem Weißbrot (Ciabatta oder Baguette) servieren.