

Rezept

Mozzarella-Tomaten-Salat

Ein Rezept von Mozzarella-Tomaten-Salat, am 19.04.2024

Zutaten

400 g Kirschtomaten	2 Schälchen Mini-Mozzarellakugeln (je 150 g)
1 Bund Basilikum	2 EL Aceto balsamico bianco
1 EL Aceto balsamico	1/2 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer, Zucker	6 EL Olivenöl
knuspriges Weißbrot zum Dazuessen	

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 ausschneiden. 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.