Rezept

Pampellone-Salat

Ein Rezept von Pampellone-Salat, am 28.04.2024

Zutaten

400 g	Tomaten
½	Zitrone
	Salz
2 EL	Olivenöl
1 Bund	Minze
100 g	Ziegenkäserolle (4 cm Ø)
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal, 25 g F, 9 g EW, 6 g KH

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, dabei jeweils den Stielansatz entfernen. Die Minze waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen.

2. Den Saft der Zitronenhälfte auspressen. Den Ziegenkäse in sechs gleich dicke Scheiben schneiden.

3. Zwei Teller jeweils mit der Hälfte der Minzeblätter auslegen. Je die Hälfte der Tomatenscheiben darauflegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils mit der Hälfte des Zitronensafts und des Olivenöls beträufeln. Die Ziegenkäsescheiben darauf verteilen.