

Rezept

Tomaten-Carpaccio mit Bocconcini

Ein Rezept von Tomaten-Carpaccio mit Bocconcini, am 05.12.2023

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 kleines Stück Salatgurke (ca. 6 cm) oder 1 Minigurke | 1 kleine rote Zwiebel |
| 1/2 Bund Minze | 1 kleine rote Chilischote |
| 6 EL Olivenöl | 3 EL Zitronensaft |
| Pfeffer | Salz |
| 150 g Mini-Mozzarellakugeln (Bocconcini) | 4-6 große Tomaten (z. B. Oxshenherzen) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Für die Vinaigrette die Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und in winzige Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und sehr klein würfeln. Die Chilischote der Länge nach aufschlitzen, entkernen und klein hacken. Die Minze waschen und trocken schütteln, die Blättchen in feine Streifen schneiden.
2. Zitronensaft und Olivenöl verrühren, salzen und pfeffern. Gurke, Zwiebel, Chili und Minze unterrühren.
3. Die Tomaten waschen, den Stielansatz herausschneiden und die Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Auf einer Platte anrichten. Bocconcini abtropfen lassen und darauf verteilen. Die Vinaigrette darüberträufeln. Salat mind. 10 Min. durchziehen lassen.