Rezept

Tomaten-Carpaccio mit Mozzarellasalat

Ein Rezept von Tomaten-Carpaccio mit Mozzarellasalat, am 08.10.2026

Zutaten

500 g	feste reife Tomaten (am besten Salattomaten)
	Pfeffer, frisch gemahlen
125 g	Mozzarella
1 EL	entsteinte grüne Oliven
	Salz
5 EL	Olivenöl
1 Bund	Basilikum
2	in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, in dünne Scheiben schneiden und auf vier Tellern verteilen. Salzen, pfeffern und mit gut der Hälfte des Öls beträufeln.

2. Den Mozzarella klein würfeln. Basilikum waschen und trockenschütteln. Die Blätter abzupfen und mit den Oliven und den abgetropften getrockneten Tomaten fein hacken. Mozzarella mit der Basilikummischung und dem übrigen Öl verrühren. Salzen und pfeffern und auf den Tomaten verteilen.