

Tomaten mit Mozzarella

Insalata Caprese



Zutaten für zwei Personen:

8 Tomatenscheiben
(entspricht in etwa eineinhalb
mittleren Tomaten ohne die
Endstücke)

1/2 Mozzarella

8 Basilikumblättchen

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 EL italienischer Weißweinessig

2 EL Olivenöl

1. Tomaten quer in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Endstücke anderweitig verwenden. In einer weißen Form nebeneinander legen.

2. Den Mozzarella-Käse aus der Verpackung nehmen und abtropfen lassen. Dann halbieren, die eine Hälfte auf die Schnittfläche legen und in acht Scheiben schneiden. Die Tomaten mit den Mozzarellastückchen belegen.

3. Salzen und pfeffern. Zuerst mit dem Essig und dann mit dem Olivenöl beträufeln.

4. Basilikumblättchen zupfen, kurz abbrausen und mit Küchentüchern trocknen.

Wenn sie zu groß sein sollten, einfach teilen.

5. Die Basilikumblättchen auf die Tomatenscheiben mit dem Mozzarella legen.

6. Das Ganze einige Minuten ziehen lassen.

7. Anrichten: je vier Scheiben pro Person auf Vorspeisentellern. Mit einer Gabel kann man einzelne Scheiben gut herausnehmen, ohne zuviel Sauce auf die Desserteller zu bekommen.

Hinweise:

Klassische italienische Vorspeise.

Alternativ kann man italienischen Rotweinessig nehmen, aber bitte keinen Balsamico verwenden.

Bei dem Mozzarella auf die Qualität achten. Keine Light-Produkte verwenden.

Für ein Buffet rechnet man mit 1-2 Tomatenscheiben pro Person.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 10 min, Vorspeisen, Partygerichte, kaltes Buffet, vegetarisch, Salate, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023