

Tomatenscheibe mit Mozzarella und Basilikum



Zutaten für vier Personen:

1 Fleischtomate

60 g Mozzarella

8 Blättchen Basilikum

Salz, Pfeffer aus der Mühle

4 TL italienischer Rotwein- oder Weißweinessig

8 TL Olivenöl

1. Tomaten in Scheiben schneiden. Enden nicht verwenden, Strunk herausschneiden.

2. Tomatenscheiben leicht salzen.

3. Mozzarella in Scheiben schneiden und je 1 Scheibe pro Tomatenscheibe auflegen.

4. Leicht salzen und pfeffern. Mit je einem TL Essig und 1-2 TL Olivenöl beträufeln.

5. Basilikumblättchen zupfen, waschen, trocknen und auflegen.

Hinweise:

Sehr einfache kleine italienische Vorspeise oder Zwischengang für den Hausgebrauch.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 10 min, Amuse-Gueule, Häppchen, Zwischengerichte, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023