



TOMATEN-MOZZARELLA-SALAT MIT BASILIKUM

20 min Leicht

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

2 Handvoll Basilikumblätter

5–6 EL Olivenöl

Meersalz

700 g Tomaten, z. B. Strauchtomaten und Schwarzer

Prinz

3 Kugeln MinusL Mozzarella

1 weiße Zwiebel

2– 3 EL weißer Balsamico

Salz

Pfeffer, aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Das Basilikum waschen, trocken schütteln und etwa die Hälfte klein hacken. In einem Mörser mit der Hälfte des Olivenöl und einer Prise Meersalz verrühren.

Die Tomaten waschen und nach Belieben in Scheiben schneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden oder in Stücke zupfen. Die Zwiebel häuten und in sehr feine Ringe schneiden. Die Tomaten mit dem Mozzarella und den Zwiebeln auf einer Platte anrichten.

Mit dem zerkleinerten Basilikum belegen und mit dem übrigen Öl und dem Essig beträufeln. Alles mit Salz und Pfeffer übermahlen sowie mit den übrigen Basilikumblättern garnieren. Dazu passt z. B. frisches Ciabatta.