

SCHWARZ-WEIßER TOMATE-MOZZARELLA SALAT

SCHWARZ-WEIßER TOMATE-MOZZARELLA SALAT

Tomaten sind eigentlich rot und Mozzarella weiß. So ist das immer und den Beweis dafür haben wir unter anderem hier, hier und hier.

Das wird mir mit Sicherheit nicht langweilig, aber man kann ja auch mal über den Tellerrand schauen und etwas anderes probieren. In diesem Fall halt eine optisch sehr ausgefallene Version von Tomate Mozzarella als Auftakt für ein italienisches 3-Gänge Menü. Die Tomaten sind Kumato Tomaten (schwarze Tomaten) und weil es farblich so schön zum Herbst passt habe ich mein restliches rotes Basilikum geerntet und hier verwendet.



Zutaten als Vorspeise für 4 Personen:

2x Mozzarella (je 200g)

3-4 Kumato Tomaten

1 Hand voll rotes Basilikum

etwas gutes Olivenöl

etwas sehr guter Balsamicoessig

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Ich schneide die Tomaten und den Mozzarella in sehr dünnen Scheiben auf. Das Basilikum wird kurz gewaschen und von den Stängeln gezupft.



Tomate und Mozzarella werden abwechselnd kreisförmig auf dem Teller angerichtet. Mit Pfeffer und Salz würzen und mit etwas gutem Olivenöl und Balsamicoessig beträufeln.

Dann werden die roten Basilikumblätter überall ein wenig zwischen die Tomaten- und Mozzarellascheiben gesteckt.

So kommt der Salat auf den Tisch und jeder kann sich etwas vom Teller nehmen.

Greift zu!