

TOMATE-MOZZARELLA WIE IN RADDA IN CHIANTI

Tomate-Mozzarella wie in Radda in Chianti

Viele von euch haben sicher meinen Reisebericht aus der Toskana gelesen. In unserem kleinen Städtchen - Radda in Chianti - habe ich eine wunderbare Tomate-Mozzarella Platte mit Büffelmozzarella gegessen. Die musste ich hier zu hause direkt nachmachen. Damit das Ganze so original wie möglich wird habe ich mir vor Ort auch direkt das Colle Bereto Olivenöl mitgenommen. Kombiniert mit dem tollen Balsamico aus dem Casa Emma unglaublich lecker!



Zutaten für 2 Personen:

200g Büffel-Mozzarella

5-6 Aroma-Tomaten

3 EL sehr gutes Olivenöl

2-3 TL sehr guter, alter Balsamico

Pfeffer & Salz

etwas Basilikum

Zubereitung:

Tomate Mozzarella auf einem Teller anzurichten ist keine große Kunst. Ich schneide die Tomaten in relativ dünne Scheiben und lege damit kreisförmig die Tellerfläche aus. Dann zerlege ich den Büffel-Mozzarella in großzügig geschnittene Würfel und gebe ihn mittig auf die Tomaten. So wird das Ganze mit etwas frischem Basilikum dekoriert.



Kurz bevor dieser kleine Salat verspeist wird würze ich ihn mit Pfeffer und Salz. Dann gebe ich das Olivenöl und den Balsamico darüber. Beim Balsamico darf man ruhig sparsam sein, er hat einen wunderbaren vollen und intensiven Geschmack. Kein Vergleich mit dem gängigen Balsamico-Essig, allerdings sowohl geschmacklich als auch preislich nicht...

Bei uns gab es dieses Leckerchen als Beilage zu einem schönen Kalbsschnitzel mit Polenta.

Guten Appetit!

