

TOMATE-MOZZARELLA WIE IN SAN GIMIGNANO

TOMATE-MOZZARELLA WIE IN SAN GIMIGNANO

Am Samstag sind wir mit vielen Weinen (Chianti), original italienischen Zutaten und jeder Menge Inspiration aus unserem 2-wöchigen Toskana Urlaub zurück gekommen. Ich habe - wie schon in Thailand - wieder mein kleines kulinarisches Tagebuch geführt und viel von dem was wir gegessen haben und jede einzelne Flasche Wein fotografiert und dokumentiert. Es wird also in nächster Zeit das eine oder andere „wie in ...“ Gericht geben. Das bedeutet nicht unbedingt das es für diesen Ort typisch ist, aber definitiv dass ich es dort gegessen habe! Hier also eine Variante von Tomate-Mozzarella im Rucola Nest (das vorher auf der Speisekarte nicht erwähnt wurde, aber trotzdem eine nette Idee war) wie ich es in San Gimignano gegessen habe. Der klassische Caprese Salat mal anders! Auf diesem Fotos ist er übrigens als Salatplatte für zwei Personen angerichtet, weiter unten habe ich auch noch ein Foto auf dem er als Einzelportion zu sehen ist. Macht es einfach so, wie es euch am besten gefällt.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

200g Mozzarella

5 mittelgroße Tomaten

1 Hand voll Rucola

Pfeffer & Salz

etwas (wenig) frisches Basilikum

sehr gutes Olivenöl (vom Weingut „Colle Bereto“)

sehr guter Balsamicoessig (vom Weingut „Casa Emma“)

Als Beilage hier:

Ich habe den Salat schon als Beilage zu Entrecôte und Kartoffelspalten serviert, in den meisten Fällen gibt es ihn aber als Hauptgericht mit etwas Brot dazu.

ZUBEREITUNG:

Ich werde euch in den nächsten Tagen noch ein paar Details zu meinen Wine-Tastings und Essig-Öl Verkostungen in der Toskana liefern. Hier möchte ich nur vorab sagen, dass ich einen wunderbaren Balsamico und ein sehr schönes Olivenöl mitgenommen habe.

Für diese Tomate-Mozzarella Variante den Rucola waschen und trocken schütteln. In einer kleinen Schüssel mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz anmachen und als Basis auf einem ausreichend großen Servierteller* platzieren. Den Mozzarella und die Tomaten in Scheiben schneiden. Tomatenscheiben und Mozzarella abwechselnd und kreisförmig gefächert auf dem Salat anrichten bis sich der Kreis schließt. Den restlichen Mozzarella und die Endstücke der Tomaten in kleine Würfel schneiden und in die Mitte geben. Das frische Basilikum waschen, die Blätter von den Zweigen zupfen und gleichmäßig auf dem Capresesalat verteilen. In San Gimignano war es auch nicht allzu viel Basilikum, für diesen Salat bringt der frische Rucola viel Würze ins Spiel. Mit Pfeffer und Salz würzen und mit etwas von dem guten Olivenöl und dem Balsamicoessig verfeinern.



Da fühlt man sich gleich wieder ein bissl wie im Urlaub...



Als Portion für eine Person:



Tomate-Mozzarella ist und bleibt einfach eins von meinen Lieblings „super einfach“ Gerichten und deshalb passt das Ganze auch wunderbar für das Blog-Event von [Hunger-Pipi-Langeweile](#). „Bessere-Hälftes“ Lieblingsleckerchen ist das dazu passende Steak – also für beide ein Lieblings-etwas! ☐

Beim Original in der „Trattoria La Briciola“ habe ich mich leider erst in letzter Sekunde daran erinnert, dass ich es ja für euch fotografieren wollte. Naja, besser spät als garnicht...



-