

## Tomate liebt Mozzarella – 17 Rezeptideen



### *Dreamteam in Rot-Weiß*

17 IDEEN MIT TOMATEN & MOZZARELLA

Der Farbenmix Rot-Weiß scheint eine magische Anziehungskraft auszuüben. Schneeweißchen und Rosenrot im Märchen, Ketchup und Mayo an der Pommesbude und ... Tomaten und Mozzarella auf dem Salatteller. Dass das Duo kulinarisch nicht nur als Salat was reißen kann, beweisen wir dir hier.

### Gefüllte Aubergine Caprese

Leicht und Low Carb - für alle, die ein paar Kohlenhydrate einsparen wollen, sind diese hübschen Auberginenhälften genau das Richtige. Die Eierfrucht wird nämlich mit Kirschtomaten und Mozzarella gefüllt, darf anschließend im Ofen brutzeln und kommt als gebackener Hingucker auf den Tisch. [Zum Rezept](#)



[Gefüllte Aubergine Caprese](#)

### Champignons alla Caprese

Die Idee funktioniert übrigens auch mit großen Champignonköpfen. Knoblauchbutter und Balsamicocreme geben den Pilzen und ihrer schmelzenden Füllung zusätzlich Geschmack. [Zum Rezept](#)



[Champignons alla Caprese](#)

### Avocado mit Tomaten und Mini-Mozzarella

Avocado-Fans halten gern alles auf Grün! Aber so ein bisschen Mut zur Farbe kann gerade beim Abendessen nicht schaden. Und wenn du mal ehrlich bist, willst du bei diesem Anblick Avocado nicht mehr anders essen, stimmt`s? [Zum Rezept](#)



[Avocado mit Tomaten und Mini-Mozzarella](#)

## Tomate liebt Mozzarella – 17 Rezeptideen

### Insalata Caprese

So weit, so hip. Neben dem ganzen gefüllten Gemüse wird es endlich Zeit für einen unverzichtbaren Klassiker: Insalata Caprese. Schmeckt nach Sommer in Italien - wenn er mit ausgewählten Zutaten zubereitet wird. [Zum Rezept](#)



[Insalata Caprese](#)

### Tomate-Mozzarella-Tarte

Mach aus der kalten Vorspeise eine heißen Hauptgang. Tomate, Mozzarella und Basilikum betten sich auf Blätterteig und werden im Ofen zu einer unkomplizierten und durch und durch köstlichen Tarte gebacken. [Zum Rezept](#)



[Tomate-Mozzarella-Tarte](#)

### Gnocchi-Pesto-Salat

Zugegeben, hier sind Gnocchi die Hauptdarsteller. Aber

Tomate und Mozzarella sind als Sidekick unverzichtbar, liefern sie doch das Plus an "Mmmh" und "Nommmmm". [Zum Rezept](#)



[Gnocchi-Pesto-Salat](#)

### Putenschnitzel mit Caprese-Haube

Verpass deinem Schnitzel ein Topping der italienischen Art: Das Dreamteam in Rot, Weiß und Grün ist natürlich auch diesmal am Start und verleiht zartem Putenschnitzel eine geballte Ladung Caprese-Power. [Zum Rezept](#)



[Putenschnitzel mit Caprese-Haube](#)

### Pull Apart Bread mit Tomaten und Mozzarella

Dieses Brot ist zum Teilen da: Zupfer für Zupfer verschwindet es in den Mündern deiner Gäste und zieht dabei so wunderbare Käsefäden, dass der Rest des Buffets schnell zur Nebensache wird. [Zum Rezept](#)

## Tomate liebt Mozzarella – 17 Rezeptideen



[Pull Apart Bread mit Tomaten und Mozzarella](#)



[Pizza Margherita](#)

### Nudelsalat alla Caprese

Pasta macht satt, Pasta macht glücklich und Pasta kann man warm und kalt essen. Noch nicht überzeugt? Dann pack dir schnell eine Handvoll Babyspinat, gezupften Büffelmozzarella und Kirschtomaten dazu. Schon wird aus aller Nudel ein fantastischer Pastasalat. [Zum Rezept](#)



[Nudelsalat alla Caprese](#)

### Caprese-Burger

Noch ein Schmäckerl für alle Burger-Fans. Vom Bun bis zum Pattie ist hier alles selbstgemacht und wird mit Pesto, Mozzarella und Tomate zum ultimativen "Sommer-in-Italien"-Burger. [Zum Rezept](#)



[Caprese-Burger](#)

### Pizza Margherita

Krosser Pizzateig, hauchdünn und knusprig. Tomatensauce, fruchtig mit ein bisschen Süße. Geschmolzener, heller Mozzarella. Basilikum, grob gehackt, für Frische. Einfaches kann so gut sein. [Zum Rezept](#)

### Gegrillte Käse-Sandwiches

Grilled Cheese ist in den USA das ultimative "Schnell & einfach"-Rezept: Brot, Käse und eine heiße Pfanne - mehr braucht es fast nicht. Wir legen mit Tomate und Basilikum nochmal eine Schippe drauf und heben das gegrillte Käsebrot auf ein neues Level. [Zum Rezept](#)

## Tomate liebt Mozzarella – 17 Rezeptideen



Gegrillte Käse-Sandwiches

### Knusprige Auberginen-Taler Caprese

Paniertes Schnitzel hat ausgedient. Aubergine darf ran und schmeckt mit goldigem Bröselmantel und dem Caprese-Trio einfach phänomenal. Und das Beste: Die Happen haben die perfekte Fingerfood-Größe für dein nächstes Partybuffet. [Zum Rezept](#)



Knusprige Auberginen-Taler Caprese

### Schweinefilet alla Caprese

Schwein gehabt! Dieses zarte Filet verführt dich gleich 2-fach zu einem Schlemmerabend: Erst kullern dir im Ofen saftig geröstete Mini-Tomaten dir entgegen, dann schneidest du durch eine köstliche Käsedecke. [Zum Rezept](#)



Schweinefilet alla Caprese

### Ofenkartoffel mit Tomate-Mozzarella-Füllung

Klar, du kannst sie braten oder zu Püree zerstampfen. Aber warum sich Arbeit machen, wenn du die tolle Knolle einfach nur im Ofen backen und mit dieser köstlichen Tomaten-Mozzarella-Füllung servieren kannst? [Zum Rezept](#)



Ofenkartoffel "Pizza-Style" mit Tomate-Mozzarell-Füllung

### Pizzabrötchen Caprese

Auf die inneren Werte kommt es an - auch bei goldbraunen Pizzabrötchen. Denn erst wenn du diese Prachtexemplare durchschneidest, offenbart sich der Kern aus Pesto, Mozzarella und getrockneten Tomaten. [Zum Rezept](#)

## Tomate liebt Mozzarella – 17 Rezeptideen



Pizzabrötchen Caprese

### **Tomaten-Mozzarella-Toast**

Das Toastbrot kann eigentlich mit jedem, aber mit dem dynamischen Duo aus Italien ist es besonders dicke. Wie ist es anders zu erklären, dass du dieses schnelle Abendessen einfach von Montag bis Freitag snacken könntest. [Zum Rezept](#)



Tomaten-Mozzarella-Toast