

Tomaten-Mozzarella-Salat

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für den Salat

2 große Kugeln Büffelmozzarella
20 Cocktailtomaten
100 g Rucola
1 rote Zwiebel
1 Esslöffel Aceto Balsamico
1 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer

Für das Pesto

1 Bund Basilikum
120 ml Olivenöl
1 kleine Knoblauchzehe
1 Prise(n) Zucker
50 g Parmesan / vegetarischer Hartkäse
Salz, Pfeffer

Zum Garnieren

30 g Pinienkerne
50 g Parmesan/ vegetarischer Hartkäse

Wenn der Salat dann so verführerisch in Grün, Weiß und Rot leuchtet, föhl ich mich fast ein bisschen an die Adriaküste versetzt.

- 1 -

Für den Tomaten-Mozzarella-Salat Büffelmozzarella aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur bringen.

- 2 -

Tomaten waschen und halbieren. Rucola waschen und trocken schütteln. Zwiebel schälen und fein würfeln. Alles in eine Schüssel geben.

- 3 -

Für das Dressing Aceto-Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel verrühren. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Parmesan reiben.

- 4 -

Für das Pesto Basilikum, Knoblauch, Prise Zucker, Hälfte Parmesan und $\frac{3}{4}$ Pinienkerne in einen Mixer geben und zerkleinern. Anschließend nach und nach das Olivenöl einrühren.

- 5 -

Dressing über den Salat geben. Salat auf einem Teller anrichten, mit Büffelmozzarella, übrigen Pinienkernen, Pesto und restlichem Parmesan garnieren. Zum Schluss den Büffelmozzarella über dem Salat anschneiden und leicht mit der Gabel zerrupfen.

Italien und sein **Insalata Caprese** - dafür schlägt mein Herz! Dieser wunderbar leichte **Tomaten-Mozzarella-Salat** mit **Rucola** und **Basilikumpesto** lockt mich schneller an den Küchentisch als du "Essen fertig!" rufen kannst.