

Für 4 Personen

Schangnauer Büffel-Mozzarella mit Tomaten

- 4 Tomaten
- 400g Schangnauer Büffelmozzarella
- 1 Bund frischer Basilikum
- 30g Ruccola
- 12 schwarze Oliven
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Balsamico-Essig
- 4 EL Olivenöl extra vergine

Zubereitung

Die Tomaten waschen, den Stielansatz ausstechen und in Scheiben schneiden. Den Mozzarella ebenfalls in gleichmässige Scheiben schneiden. Den Basilikum waschen, 4 Kronenblätter für die Garnitur auf die Seite legen, den Rest zupfen und fein schneiden.

Mit den Tomatenscheiben einen Kranz bilden und die Mozzarellascheiben im Innern des Kranzes dazulegen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Basilikum darüber streuen und mit Balsamico-Essig und Olivenöl beträufeln. Den Ruccola waschen und gut abtropfen lassen. In die Mitte geben und mit dem Basilikumsträusschen ausgarnieren. Die Oliven auf die Teller verteilen.

Anmerkung

In der gepflegten Küche werden die Tomaten geschält, was aber aus ernährungsphysiologischer Sicht nicht empfohlen wird.