



# Tomaten-Mozarella-Salat

von Marijke Kuipers

Mengen für 15 Personen

|                        |  |
|------------------------|--|
| 15 Stück Tomaten       | Die Tomaten gut waschen, evtl. halbieren und in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden.  |
| 375 g Mozzarella       | Den Mozzarella falls nötig abtropfen und ebenfalls in ähnlich feine Scheiben schneiden.<br>Den Teller abwechslungsweise mit einer Scheibe Tomate und einer Scheibe Mozzarella belegen. |
| 15 g Senf              |  |
| 3.0 dl Balsamico-Essig |  |
| 15 g Honig             | Senf, Honig und Aceto mit Schwingbesen zu einer Einheit vermischen.  |
| 7.5 dl Olivenöl        | Das Öl unter ständigem Rühren fadenförmig dazugiessen. Mit ein wenig Bouillon bis zur gewünschten Konsistenz auffüllen.  |
| 30 g Zwiebeln          | Die Zwiebeln ganz fein schneiden und begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.<br>Das Dressing darüberträufeln und anschliessend mit Salz und Pfeffer bestreuen.                      |
| 15 g Basilikum         | Zum Schluss den Basilikum fein schneiden und über dem Salat verteilen, servieren.  |