



Tomaten-Mozzarella-Salat

von dominic.meierhans@gmail.com

Mengen für 10 Personen

| | |
|------------------------|--|
| 10 Stück Tomaten | Die Tomaten gut waschen, evtl. halbieren und in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. |
| 250 g Mozzarella | Den Mozzarella falls nötig abtropfen und ebenfalls in ähnlich feine Scheiben schneiden. Den Teller abwechslungsweise mit einer Scheibe Tomate und einer Scheibe Mozzarella belegen. |
| 2.0 dl Balsamico-Essig | |
| 5.0 dl Olivenöl | Das Öl unter ständigem Rühren fadenförmig dazugiessen. Mit ein wenig Bouillon bis zur gewünschten Konsistenz auffüllen. |
| 20 g Zwiebeln | Die Zwiebeln ganz fein schneiden und begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing darüberträufeln und anschliessend mit Salz und Pfeffer bestreuen. |
| 10 g Basilikum | Zum Schluss den Basilikum fein schneiden und über dem Salat verteilen, servieren. |