Caprese

Die Farben der italienischen Fahne spiegeln sich in der Caprese wieder. Das Rezept ist denkbar einfach und im Handumdrehen zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

4 Stk.	Paradeiser
2 Kugeln	Mozzarella
	Salz und Pfeffer (aus der Mühle)
	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die Caprese die nicht zu vollreifen Paradeiser und die Mozzarella Kugeln in etwa 1 Zentimeter dünne Scheiben schneiden. Die Basilikumblätter vom Stängel zupfen.

2. Auf einem flachen Teller feines Olivenöl verstreichen und leicht mit Meersalz bestreuen. Abwechselnd, leicht überlappend und ringförmig die Paradeiser, Mozzarella und Basilikum auflegen. Alles mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Tipp

Je nach Geschmack kann über die Caprese etwas Balsamico-Essig (dunkel) oder eine leichte Vinaigrette aus Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer gegeben werden. Frisches Ciabatta Brot ist eine optimale Zugabe.