Mozzarella mit Tomaten

Einfaches Rezept vom italienischen Klassiker Mozzarella mit Tomate. Nicht nur zum Grillen ein Highlight.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

200 g	Mozzarella
4 Stk.	Tomaten
1 Stk.	Zitrone (oder Zitronensaft)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Olivenöl
8 Stk.	Basilikumblätter

Zubereitung

1. Egal zu welchem Anlass Mozzarella mit Tomate rundet im Sommer viele Gerichte ab und kann selbst als Salatersatz oftmals punkten. Dazu die Tomaten waschen und vom Stiel entfernen. Sowohl die Tomaten als auch den Mozarella in gleichgroße Scheiben schneiden und auf einer Dekoplatte fächermäßig rot/weiß im Wechsel anrichten.

2. Nun die Zitrone auspressen. Zuerst den Mozzarella mit Tomate salzen und pfeffern und dann die Hälfte des Zitronensaftes vorsichtig darüber verteilen.

3. Frische Basilikumblätter gut waschen und trocknen. Für die Deko einige Blätter zur Seite legen, den Rest in kleine Streifen schneiden.

4. Zum Schluss Olivenöl großflächig verteilen und eventuell noch mal mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Für die Optik die zur Seite gelegten Basilikumblätter locker auf der Platte verteilen.

Tipp

Besonders lecker schmeckt Mozzarella mit Tomate, wenn man frisch gemahlenen Pfeffer aus der Mühle verwendet! Nicht zu früh fertigmachen, da Mozzarella die Angewohnheit hat zu nässen, das sieht dann nicht mehr so gut aus, daher erst kurz vor dem Verzehr anrichten.