Tomaten-Mozzarella-Salat

Mit diesem Rezept hat man eine perfekte Beilage zu gegrilltem Fleisch oder Fisch. Der Tomaten-Mozzarella-Salat schmeckt aber auch als sommerlich-leichtes Hauptgericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

6 Stk.	Tomaten
200 g	Mozzarella
4 EL	Essig
6 EL	Öl
1 EL	Petersilie
1 EL	Schnittlauch
50 ml	Wasser
1 TL	Zucker
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Auf nahezu jedem Grillfest sieht man einen **Tomaten-Mozzarella-Salat**. Tomaten reinigen und in feine Scheiben schneiden.

2. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben zertrennen. Tomatenscheiben und Mozzarella auf dem Teller abwechselnd aneinanderreihen.

3. In einer Schüssel das Dressing herstellen aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer. Petersilie und Schnittlauch schneiden und dazugeben. Wasser wie auch Zucker vermengen und alles gut umrühren.

4. Mit einem Löffel dieses frische Dressing auf den Tomaten-Mozzarella-Salat geben und anrichten.

Tipp

Zu diesem Tomaten-Mozzarella-Salat am besten frisches Baguette reichen.