

# Tomaten Mozzarella Teller

Der Tomaten Mozzarella Teller ist eine hervorragende Vorspeise zu gegrilltem Fleisch. Ein klassisches einfaches und schnelles italienisches Rezept.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

3 Stk.	<a href="#">Tomaten</a>
250 g	<a href="#">Mozzarella</a>
50 ml	Balsamico-Essig (dickflüssig)
	Olivenöl extra vergine
1 TL	<a href="#">Honig</a>
2 Handvoll	<a href="#">Rucola</a>
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
Nach Belieben	Basilikumblätter

## Zubereitung

1. Um den **Tomaten Mozzarella Teller** zuzubereiten die Tomaten waschen, abtrocknen und vierteln Rucola Salat waschen und trocken schleudern. Den Mozzarella abtropfen lassen und in mundgerechte Würfel schneiden.
2. Den dickflüssigen Balsamicoessig in einen kleinen Schüssel füllen und mit dem Honig gut vermischen.
3. Den Rucola Salat auf zwei Teller anrichten. Tomaten und Mozzarella darauf verteilen und mit Balsamico Dressing und Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Nach Belieben mit Basilikum Blätter garnieren und vor dem Servieren kühl stellen.

## Tipp

Der Tomaten Mozzarella Teller serviert mit Kräuter Baguette ist ein tolles und schmackhaftes Gericht für heiße Sommertage.