

Strauchtomaten, Büffelmozzarella und Walters Balsamico Dressing

Zutaten für zwei Personen:

- 250 g Strauchtomaten
- 180 g Büffelmozzarella für mehr Geschmack (auch mit Kuhmilchmozzarella möglich)
- 80-100 g Walters Balsamico Dressing (je nach Geschmack)
- Meersalz und Steampfeffer aus der Mühle zum Abschmecken
- frische Basilikumblätter oder Basilikumpesto zum Garnieren

Tomaten waschen, Strünke entfernen und in Scheiben schneiden. Tipp: Am besten mit Raumtemperatur verarbeiten. Büffelmozzarella in Scheiben zupfen und mit den Tomatenscheiben abwechselnd auf einem Servierteller verteilen. Mit dem Balsamico Dressing übergießen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Serviervorschlag: Wenn Sie Kuhmilchmozzarella verwenden, schwenken Sie die Mozzarellascheiben in Basilikumpesto für einen kräftigeren Geschmack. Wenn Sie Basilikum lieben, können Sie die Tomaten-Mozzarella-Mischung mit Balsamico Creme beträufeln.

Servieren Sie auch hier frisch aufgebackenes Ciabatta Brot.

Guten Appetit!