

Caprese mit Basilikumöl

Eine leckere Variante des Caprese – Verfeinert mit Basilikumöl – Auf Ölmühle-Bayreuth-Art



 Teile auf Facebook



ZUBEREITUNGSZEIT
20 Min.

GESAMTZEIT
20 Min.



GERICHT
Beilagen, Salat

KÜCHE
Italienisch



PORTIONEN
4 Portionen

KOCHUTENSILIEN

- 1 Scharfes Messer
- 1 Schneidbrett
- 1 Pfeffermühle oder Mörser

ZUTATEN

- 5 Stück Mittelhgroße reife Tomaten
- 250 g Mozzarella
- 4 EL Bio-Basilikumöl
- 1 Prise Salz (Salzflocken – Fleur de Sel sind am besten)
- 1 Prise Frischen Pfeffer aus der Mühle (z.B. Bio-Tellicherry-Pfeffer)
- Frische Basilikumblätter
- Optional: Etwas Balsamico-Creme oder Aronia-Alm-Balsam-Dressing

ANLEITUNGEN

1. Tomaten und Mozzarella in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Abwechselnd auf einem Teller oder Platte anrichten.
3. Evtl. Pfeffer im Mörser klein mörsern.
4. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Großzügig mit unserem Bio-Basilikumöl und Optional auch mit dem Balsamico beträufeln.
6. Mit frischen Basilikumblättern garnieren und kurz ziehen lassen. Danach servieren. Guten Appetit!



KEYWORD

tomaten, Tomaten-Mozzarella-Salat



Hast du das Rezept probiert?

Lass uns wissen wie es war