Nah&Frisch



Thea Kochbuch Nr. 16 „Die schnelle Küche“ Professional

Paradeiser-Mozzarellaturm mit Basilikum und Rucola

Vorspeise Kalte Küche Salate Vegetarisch

Zubereitung

Mozzarella in Scheiben schneiden, leicht salzen, pfeffern und mit etwas Olivenöl beträufeln. Paradeiser waschen, in dünne Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und mit Essig beträufeln. Alles schichtweise zu einem Turm setzen. Aus Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer eine Marinade bereiten und die gewaschenen Rucolablätter darin marinieren. Rucolablätter um den Paradeiser-Mozzarellaturm garnieren und mit Basilikum bestreuen.

Zutaten

- 25 dag Galbani Mozzarella
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 EL Olivenöl
- 2 Stk. Fleischparadeiser
- Balsamico-Essig
- Zitronensaft
- 7 dag Rucola
- Basilikum frisch gehackt