

# Tomaten-Mozzarellasalat

**Marinierzeit:** 90 Minuten } 1½ Stunden  
**Vorbereitungszeit:** 15 Minuten } ½ Stunde  
**Zubereitungszeit:** 15 Minuten }

ZUTATEN / Portionen		4	6
Tomaten	g	800	1200
Mozzarella	g	400	600
Zwiebeln weiß	St.	1 - 2	
Knoblauchzehen	St.	0 - 3	
Aceto balsamico rot	EL	1	1½
Olivenöl	EL	6 - 8	
glatte Petersilie		je 1 - 2 EL fein gewiegt	
Thymian			
Majoran			
Basilikum			
Pfeffer, Salz		n. B.	

## VORBEREITEN:

1. Tomaten enthäuten, Strunk herausschneiden..
2. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden
3. Mozzarella abtropfen lassen.
4. Kräuter ohne Stiele fein wiegen.
5. Knoblauch grob hacken.

## ZUBEREITUNG:

1. Mozzarella mittelfein würfeln und in eine Schüssel geben. Kräuter und Knoblauch dazugeben und alles mit Aceto balsamico, Essig, Salz, Pfeffer und Öl gut vermischen.  
**Eine Sunde** marinieren lassen
2. Tomaten in Scheiben schneiden und auf einer Servierplatte anrichten. Zwiebelringe darüber geben. Käsewürfel über die Tomaten verteilen.  
**Eine halbe Sunde** marinieren lassen.
3. Salat abschmecken und servieren.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- \* Baguette, Ciabatta, italienische Salami, Parmaschinken
- ➔

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.			