



KOCHREZEPTE

Caprese mit getrockneten Tomaten und Oliven

Zutaten für 4 Personen

40 g grüne Oliven

40 g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)

3 Stiele Basilikum

1 EL Schnittlauchröllchen

brauner Zucker

2 große Fleischtomaten (ca. 600 g)

2 Kugeln Mozzarella

4 EL Olivenöl

grobes Salz

Pfeffer aus der Mühle

Oliven entsteinen und fein würfeln. Getrocknete Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen und würfeln. Basilikum waschen, trocknen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Diese Zutaten zusammen mit Schnittlauch und einer Prise Zucker in einer Schüssel vermengen.

Tomaten waschen und zu dicken Scheiben zerschneiden. Mozzarella abtropfen lassen und in vergleichbar dicke Scheiben schneiden.

Tomatenscheiben nebeneinander auf eine Platte legen, mit etwas Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Mozzarellascheiben auflegen und pfeffern. Die Oliven-Kräuter-Mischung darauf verteilen, etwas salzen und mit Olivenöl beträufeln.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Praxisprechstunden

MO	DI	MI	DO	FR
08 – 13	08 – 13	08 – 12	08 – 13	08 – 14
15 – 18	15 – 18	–	15 – 19	–
Uhr	Uhr	Uhr	Uhr	Uhr