



Capri-Salat

Zubereitung

Einige schöne Basilikumblätter zur Seite legen, da diese zum Garnieren benötigt werden. Den Rest der Blätter mit einem Pürierstab zerkleinern. Ein wenig BONA Pflanzenöl, Salz und Pfeffer dazu und zu einem Dressing verrühren. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf einem Teller verteilen.

Die Tomaten ebenfalls in Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit der gehackten Frühlingszwiebel (nur der weiße Teil), etwas Olivenöl und ein wenig Balsamico-Essig vermischen. Danach noch etwas salzen und pfeffern. Die angemachte Tomatenmischung über den Mozzarellascheiben platzieren, Dressing darüber träufeln und mit Basilikumblättern garnieren.

Fertig ist der angenehm erfrischende Capri Salat.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Andreas Hofer.

Zutaten

- 600g Mozzarella guter Qualität
- 500g Tomaten (wenn möglich in diversen Formen und Größen)
- 1 Frühlingszwiebel
- BONA Pflanzenöl
- Weißer Balsamico-Essig
- Dressing:
 - Eine große Hand voll frische Basilikumblätter
 - Salz & Pfeffer
 - BONA Pflanzenöl