



Griechen trifft Italien - Salat mit Tomatenespuma

Zubereitung

Tomaten, Mozzarella, Ei würfelig schneiden und mischen, Gurke darauf mit Stifte hacheln. Zwiebelringe und Schafkäse dazu. Mit Essig, Bona Öl, Kräutersalz pfeffer würzen in Ring auf Teller anrichten.

Espuma: 5 Tomaten kochen durch sieb passieren, mit Gemüsesuppe, etwas Öl, Salz, Pfeffer abschmecken Wenn kalt etwas Obers dazu und 1 blatt Gelatine in Isi geben und kalt stellen. (Ist ein Hit bei allen Gästen - War im Gastgewerbe und ist meine eigene Kreation kommt sehr gut an.)

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Renate Wiesinger.

Zutaten

Zutaten:

2 Tomaten

½ Gurke

Zwiebel

1 Ei

Mozzarella

Schafkäse

Gehackte Oliven

Essig

Bona Öl