

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