

Tomate-Mozzarella-Salat mit Honig-Balsamico-Dressing

Für 4 Personen:

6 Strauchtomaten	1,5 Mozzarella-Kugeln	150 g Mini-Mozzarella
0,5 Bund Basilikum	1,25 rote Zwiebel	1 kl. Knoblauchzehe
10 Cherrytomaten, rot, gelb	3 EL Olivenöl kalt gepresst	3 EL Honig-Balsamico
Salz, Pfeffer	1 TL ital. Würzmischung	0,5 TL Basilikum getrocknet
1 Prise Zucker		

Strauchtomaten waschen halbieren, Stielansatz entfernen und in dünne Scheiben schneiden, die Hälfte davon nebeneinander in einer kleine Auflaufform auslegen.

Mit etwas italienischer Würzmischung bestreuen.

Große Mozzarellakugeln abtropfen lassen, dann halbieren und auch in Scheiben teilen. Fächerartig auf die Schicht Tomatenscheiben legen, salzen und pfeffern; dann die zweite Hälfte der Tomatenscheiben über den Mozzarella schichten, salzen und pfeffern.

Minimozzarella abtropfen lassen.

Basilikum abrausen, trocken schütteln und bis auf ein paar Blätter zum Garnieren fein zupfen. Die Minimozzarellakugeln halbieren und mit dem Basilikum mischen.

Cherrytomaten waschen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit den Minimozzarellakugeln auf dem Salat verteilen.

1/4 einer roten Zwiebel in dünne Ringe schneiden und auf der Tomaten-Mozzarellamischung verteilen. Noch etwas italienische Würzmischung drüber geben.

Für das Dressing die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Mit dem Olivenöl, Honig-Balsamico, getrocknetem Basilikum und Zucker verrühren, dann noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über den Salat träufeln und ca. 15 Minuten durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit den restlichen Basilikumblättern garnieren.

NN am 26. April 2012