

Erdbeer-Tomaten-Salat mit Büffel-Mozzarella



für 4 Personen

Zutaten

400g Erdbeeren
400g Tomaten
½ Bund Basilikum
4 Essl. Olivenöl
2 Essl. Balsamicoessig
2 Essl. Orangensaft
Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 Stück Büffel-Mozzarella à 125g
Etwas Fleur de Sel



Zubereitung

Die Erdbeeren entstielen und je nach Grösse halbieren oder vierteln.

Den Stielansatz der Tomaten entfernen und die Früchte in Schnitze schneiden. Die Blätter des Basilikums abzupfen, grosse Blätter in 2-3 Stücke zupfen.

In einer kleinen Schüssel das Olivenöl, den Balsamicoessig und den Orangensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tomaten und die Erdbeeren auf einer Platte oder auf vier Tellern anrichten. Das Basilikum darüber verteilen. Den Mozzarella in Stücke schneiden oder zupfen und auf den Erdbeeren und den Tomaten anrichten. Zuletzt alles mit der Sauce beträufeln und nach Belieben noch mit etwas Fleur de Sel würzen.

Als fruchtige sommerliche Vorspeise.

En guete!

