



Büffelmozzarella mit Kirschtomaten, Balsamico und Brotsegel

Zutaten (für vier Personen)

16 kleine Strauchtomaten
4 Kugeln Büffelmozzarella (à ca. 80 g)
8 Basilikumkrönchen
3 EL dunkler Balsamico
3 EL kalt gepresstes Olivenöl

1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
8 Scheiben entrindetes Toastbrot
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 15 Minuten)

Tomaten säubern, halbieren und auf flachem Teller anrichten. Mozzarellakugeln vierteln, dazwischensetzen, mit Basilikumkrönchen garnieren. Mit dunklem Balsamico beträufeln, kalt gepresstes Olivenöl darüber tropfen, mit Pfeffer aus der Mühle und grobem Meersalz würzen.

Knoblauchzehe schälen, anschneiden, auf eine Gabel stecken und eine erhitzte Pfanne damit ausreiben. Olivenöl zugeben. Das Toastbrot schräg halbieren, in der Knoblauchpfanne beidseitig anrösten und auf dem angerichteten Teller legen.

Nährwerte pro Portion

461 kcal - 27 g Fett - 16 g Eiweiß - 42 g Kohlenhydrate - 3,5 BE

Dieses Gericht ist lacto-vegetarisch.