



Büffelmozzarella mit Basilikum-Joghurt auf weißem Radicchio und Tomatenscheiben

Zutaten für vier Personen

4 Büffelmozzarella (à 150 – 200 g)
1 Kopf weißer Radicchio
4 Fleischtomaten

Basilikumjoghurt:

1 Bund Basilikum
4 EL Joghurt (0,5 %)
1 EL Pinienkerne
1 EL fein geriebener Parmesan
½ Knoblauchzehe

Garnitur:

2 EL Balsamico
1 Schälchen Kresse (Basilikumkresse)
Ringe von 6 – 8 schwarzen Oliven

Zubereitung (circa 25 Minuten)

Tomaten unten ausstechen und in nicht zu dicke Scheiben schneiden. Radicchioblätter ablösen und grob zupfen.

Alle Zutaten für das Basilikum-Joghurt in den Standmixer geben, zu einer leicht flüssigen Sauce aufmixen und danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salatblätter und Tomatenscheiben dekorativ auf Tellern anrichten. Je einen Büffelmozzarella auflegen, mit zwei Gabeln sternförmig den Mozzarella auseinanderziehen und mit der Basilikum-Joghurtcreme dezent überziehen. Den Salat mit Balsamico beträufeln und mit Kresse und Olivenringen ausgarnieren.