



## Tomaten-Mozzarella-Rucolasalat mit Oliventoast

### Zutaten für vier Personen

120 g Rucola  
je 6 gelbe und rote Kirschtomaten  
12 kleine Mozzarellakugeln  
1 EL Zitronensaft  
3 EL Olivenöl

8 Scheiben Dreikorntoast  
1 EL Tomatenmark  
3 EL Aiwar  
2 Knoblauchzehen  
¼ Bund Basilikum  
3 EL gehackte Oliven (bunt)  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung (circa 20 Minuten)

Rucola mit halbierten gelben und roten Kirschtomaten vermengen und als kleines Bukett auf Teller auf einer Seite anhäufeln. Zitronensaft mit Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Salat träufeln. Mozzarellakugeln halbieren und darüber verteilen.

Tomatenmark mit Aiwar, fein gewürfelm Knoblauch, in Streifen geschnittenem Basilikum und gehackten Oliven gut vermengen. Masse auf Toastscheiben auftragen, verstreichen und mit zweiter Toastscheibe abdecken. In vorgeheizten Sandwichtoaster einlegen, abdecken, goldgelb backen, danach vierteln und zum Salat mit anrichten.

### Nährwert pro Portion

372 kcal – 24 g Fett - 16 g Eiweiß – 23 g Kohlenhydrate – 2 BE

**Dieses Gericht ist lacto-vegetarisch.**