

Kochen mit Boris



Caprese

Zutaten für 4 Personen

450 g	Strauchtomaten
380 g	Büffelmozzarella alternativ: Kuhmilch-Mozzarella
5 Stängel	Basilikum
2 EL	Olivenöl
1 EL	Balsamico, hell oder dunkel
	Salz aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

1. Tomaten waschen, den Strunk entfernen und die Tomaten in gleichmäßige Scheiben schneiden.
2. Mozzarella abtropfen lassen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
3. Basilikumblätter von den Stielen zupfen.
4. Tomaten und Mozzarella abwechselnd auf einer Platte oder auf Tellern anrichten.
5. Mit Olivenöl und etwas Balsamico beträufeln.
6. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
7. Mit Basilikumblättern garnieren und frisch servieren.

Tipp:

Caprese schmeckt am besten, wenn Tomaten und Mozzarella nicht direkt aus dem Kühlschrank kommen, sondern etwas Zimmertemperatur haben.

Info:

Insalata Caprese, kurz Caprese, ist ein klassischer italienischer Vorspeisensalat aus Tomaten, Mozzarella und Basilikum. Die Farben erinnern an die italienische Nationalflagge. Das Gericht stammt ursprünglich von der Insel Capri und steht bis heute für einfache, frische italienische Küche.