AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	25 Min.	Sommer	Italien

TOMATEN-TATAR MIT MOZZARELLA



KURZ VORGESTELLT

Dieses Rezept entwickelt die Idee des Caprese-Salates weiter. Der Aufwand lohnt sich! Ein herrliches, vegetarisches Tatar. (+1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

	Pfeffer aus der Mühle	2 EL	Olivenöl
4	Tomate	2 EL	Rotweinessig
1 EL	Frühlingszwiebel, gehackt	2	Mozzarella, Scheiben
2 TL	Schnittlauch, feine Ringe	8 Bl	Basilikum
			Salz

ZUBEREITUNG

1. Die Tomaten in kochendem Wasser blanchieren, häuten und vom Stielansatz befreien. Halbieren und die Samen entfernen. Das Fruchtfleisch fein würfeln, auf einen Teller legen und salzen. Für eine Stunde abgedeckt in den Kühlschrank stellen und Flüssigkeit ziehen lassen.
2. Frühlingszwiebel, Schnittlauch, Essig und Olivenöl mit den abgetropften Tomatenwürfeln mischen.
3. Die Mozzarellascheiben auf Teller anrichten, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten-Tatar mit einem Garnierring sorgfältig auf dem Mozzarella anrichten und mit den Basilikumblättern garnieren.

Rezept: Anna de Leeuw. Food for the soul. Hölker Verlag 2009 - Foto: compactcook.com