

Tomaten mit Mozzarella und Champignons



Zutaten für zwei Personen:

2 kleinere Tomaten oder 10-12 Kirschtomaten

80 g Mozzarella (am besten schon die kleinen Kugeln nehmen)

Basilikumblättchen

3-6 sehr frische Champignons

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 EL italienischer Weinessig

2 EL Olivenöl

1. Tomaten waschen, halbieren und in Scheiben schneiden. Kirschtomaten vierteln.

2. Den Mozzarella aus der Packung nehmen, abtropfen lassen und in kleine Stückchen schneiden. Wenn es schon kleine Kugeln sind: halbieren.

3. Champignons schälen und in Scheiben schneiden.

4. Die Tomatenscheiben auf einem großen weißen Teller anrichten, Mozzarella und Champignons untermischen. Basilikumblättchen zupfen, waschen und auf die Mozzarella-Abschnitte legen. Mit der Mischung aus Salz, Pfeffer, Essig und Olivenöl beträufeln.

5. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Hinweise:

Raffinierte Variante von Tomaten mit Mozzarella. Eignet sich auch für Buffet, darf aber wegen der Champignons nicht zu lange stehen.

Das Bild zeigt eine Variante mit Kirschtomaten.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Vorspeisen, Partygerichte, kaltes Buffet, Salate, vegetarisch, italienisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter Stand 12.06.2024