CAPRESE - Mozzarella mit Tomaten, Nektarinen und Basilikum

Die fruchtige Variante der bekannten Mozzarella-Tomaten-Vorspeise

2 Personen

3	mittelgroße Tomaten
3	(wilde) Nektarinen
1	Kugel Büffel- oder normale Mozzarella
1	Handvoll frisches Basilikum
2 EL	Olivenöl
1 1/2 EL	Balsamico-Essig
1/4 TL	aromatischer Balsamico-Senf
	Fleur de Sel oder Meersalz
	Pfeffer

Nektarinen und Tomaten waschen und in nicht zu dicke Scheiben schneiden, (Büffel-)Mozzarella abtropfen lassen, ebenfalls in Scheiben schneiden und nochmals halbieren. Nun im Wechsel Tomaten, Nektarinen und Mozzarella fächerartig hintereinander schichten, immer eine Mozzarellascheibe nach Tomate oder Nektarine. Salzen und pfeffern. Basilikumblätter waschen, trocknen, abzupfen, fein schneiden und gleichmäßig verteilen. Olivenöl und Balsamico-Essig mit der Gabel aufschlagen bis die Sauce emulgiert, d.h. Öl und Essig sich verbinden und alles damit übergiessen.

Dazu passt natürlich am besten frisches Baguette oder Ciabatta.

Tipp:

Probieren Sie beim Verspeisen mal nur die Kombination Mozzarella-Nektarine-Sauce: Köstlich!

Zubereitungszeit 15 Min.

vegetarisch