

Eisberg-Tomaten-Mozzarella-Salat

für 4 Personen

250 g Eiertomaten
300 g Mini-Mozzarella-Kugeln
1/2 Eisbergsalat
1 Bund Basilikum
100 g Schmand
2 El Olivenöl
4 El Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Die Tomaten waschen, Stielansätze entfernen. Tomaten in 1 cm dicke Scheiben schneiden, in eine Schüssel schichten.

Die Mozzarellakugeln aus der Lake nehmen und abtropfen lassen, dabei 2 El der Lake auffangen und beiseite stellen. Käsekugeln auf die Tomaten legen.

Den Eisbergsalat in mundgerechte Stücke teilen, waschen und sehr gut abtropfen lassen. Den Salat auf den Käse legen.

Für das Dressing das Basilikum waschen, die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Den Schmand mit Basilikum, Öl, Zitronensaft, Mozzarella-Lake und Gewürzen mit dem Schneebesen verrühren. Das Dressing über den Salat verteilen.

(verfeinern mit gerösteten Kernen)