

ZOTTARELLA „CAPRESE“ MIT TOMATEN UND BASILIKUM

- 1 Die Tomaten waschen und zusammen mit dem Zottarella in Scheiben schneiden. Dachziegelartig auf einer Platte anrichten.
- 2 Öl und Balsamico-Essig darüber träufeln, leicht salzen und pfeffern. Das Basilikum waschen, trocken schleudern, die Blättchen abzupfen und darüber geben.
- 3 Dazu schmeckt am besten Weißbrot und Weißwein.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 Tomaten (700 g)
- 2 Zottarella Rollen Classic (à 250 g)
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Aceto balsamico
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund frisches Basilikum



PRO PERSON

- 443 kcal (1854 kJ)
- 28,8 g Eiweiß
- 34,0 g Fett
- 5,2 g Kohlenhydrate (0,4 BE)