

Insalata Caprese

Weicher Mozzarella, fruchtige Tomaten, hochwertiges Olivenöl. Insalata Caprese ist ein Klassiker der italienischen Küche. Die Vorspeise besticht durch den Fokus auf hochwertige Produkte. So ist der Salat ebenso einfach, wie aromatisch. Büffel- bzw. Kuhmilch-Mozzarella treffen auf reife Tomaten, kaltgepresstes Olivenöl, Salz und Basilikum. Insalata Caprese kann dabei fertig zubereitet oder für die Zubereitung bei Tisch mit dem Öl in einer Flasche gereicht werden.



Insalata Caprese | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (1 Teller): 2 große Fleischtomaten | 1 Kugel Mozzarella (aus Kuh- oder Büffelmilch) | 2 Esslöffel kaltgepresstes Olivenöl | Salz | 5 Gramm Basilikum



Insalata Caprese | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (2 Minuten): 1. Tomaten in Scheiben schneiden. 2. Mozzarella in Scheiben schneiden. 3. Tomatenscheiben und Mozzarellascheiben so drapieren, dass sie sich abwechselnd leicht überlappen. 4. Basilikum darauf geben. 5. Entweder direkt mit Olivenöl beträufeln und salzen oder Olivenöl und Salz separat dazu reichen.

Dazu passt hervorragend: [Röstbrot](#) oder [Panini-Brot](#)! Jetzt noch mehr [italienische Rezepte](#), [vegetarische Vorspeisen](#) und [Rezepte mit Mozzarella](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 519 Kalorien | 43,7 Gramm Fett | 6,7 Gramm Kohlenhydrate | 23,9 Gramm Eiweiß