

Tomatensalat mit Mozzarella und Balsamico-Brombeer-Dressing



Italienische Klassiker, heimisch interpretiert

Tomate, Mozzarella und Basilikum sind ein Klassiker der italienischen Küche. Dazu wird in Italien bestes Olivenöl gereicht. Eine wunderbare Kombi, die nicht nur im Italien-Urlaub schmeckt, sondern seit langem auch bei uns zubereitet und genossen wird.

Dazu haben wir alle schmackhaften Zutaten auch in Baden-Württemberg, außer Olivenöl. Das lässt sich allerdings wunderbar mit Rapsöl ersetzen, wenn dieses mit herb-fruchtigen Brombeeren und Balsamico zu einem raffinierten Dressing verzaubert wird.

Dazu sonnengereifte Tomaten, frisches Basilikum und heimischer Mozzarella. Wer möchte, serviert noch knuspriges Wurzelbrot dazu. Fertig ist ein kulinarischer Kurzurlaub mit heimisch-italienischem Flair.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für „**Tomatensalat mit Mozzarella und Balsamico-Brombeer-Dressing**“:

Zutaten

- 4 Mozzarella
- Je 4 gelbe und rote Tomaten
- 100 g Brombeeren
- ½ Bund Basilikum
- Salz & Pfeffer

Für das Dressing:

- 6 Brombeeren
- 5 EL Balsamico aceto
- 5 EL Apfelsaft
- 8 EL Öl
- 1 TL Zucker
- Salz & Pfeffer

Tipp: Achten Sie beim Einkauf auf das **Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW)**. So erhalten Sie Produkte mit gesicherter Qualität und nachvollziehbarer Herkunft aus Baden-Württemberg!

Zubereitung

In einer Schüssel Essig, Apfelsaft, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren.

Brombeeren in Stücke schneiden und ins Dressing geben. Die Brombeeren mit einer Gabel zerdrücken.

Dann alles verrühren und dabei das Öl in einem dünnen Strahl zugeben, bis ein cremiges Dressing entstanden ist.

Tipp: wer möchte, kann das Dressing mit 1 gestrichenem TL Flohsamenschalen oder Chiasamen andicken.

Tomaten in Scheiben schneiden. Mozzarella zerrupfen oder in Stücke schneiden. Beides auf vier Teller verteilen. Das Dressing darüber träufeln. Mit Salz, Pfeffer und Basilikum bestreuen und servieren.