Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

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.