

# Rezept Blattsalat im Tomatennest

## Zutaten:

1 – 2 Tomaten (je nach Grösse)  
1 gute Handvoll Blattsalat oder Rucola  
Kräuter  
evtl. einige Mozzarelline  
evtl. Kerne, gemischt (Kürbis, Sonnenblumen, Mohn etc).  
Salz  
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen  
1 – 2 EL Olivenöl (Typ extra vergine)  
1 – 2 EL Balsamico-Essig oder Rotweinessig

## Zubereitung:

Den Salat gründlich waschen und abtropfen lassen.  
Die Tomate waschen, längs halbieren und quer in 5 mm dicke Halb-Scheiben schneiden.

Die Scheiben entlang des Schüsselrandes anrichten (wie eine Blume). Die Anschnitte dabei auf den Schüsselboden legen. Dadurch rutschen die Tomatenscheiben nicht in die Schüssel hinunter.

Den abgetropften Salat mit den geschnittenen Kräutern in die Mitte der Schüssel geben.

Die Mozzarelline (kleine Mozzarella-Kugeln) auf dem Salat

verteilen.

Kerne drüberstreuen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl und Essig darüber gießen (ev. erst am Tisch).

*Zurück zu den Salatrezepten*