
MOZZARELLA UND TOMATEN AUF GEISSBART



für 4 Personen

Zutaten

400 g Geissbart
Mozzarella-Käse
2 mittelgrosse Tomaten
2 EL natives Olivenöl extra

Für die Salatsauce
2 EL natives Olivenöl extra
Meersalz und Pfeffer nach Belieben
1 Zehe Knoblauch, durchgepresst

Eine frische Baguette

Und so wird es gemacht ;-)

1 Den Geissbart säubern, waschen und abtropfen lassen im Sieb.

2 Den Mozzarella in Scheiben schneiden, beiseite stellen.

3 Die Tomaten in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

4 Das Olivenöl, das Meersalz, den Pfeffer und den Knoblauch zu den Tomaten geben und gut mischen.

Tipp

Noch lauwarm geniessen.

Und weiter ...

4 Den Geissbart im Olivenöl mit Deckel bedeckt dünsten. (2 - max. 5 Minuten)

5 Den Geissbart auf einem Teller anrichten und die und Mozzarella-Käsescheiben darüber legen.

6 Die Tomatenwürfel darüber verteilen und mit der Reste von der Sauce beträufeln.

Küchen-Philosophie

Es gibt keine aufrichtigere Liebe als die zum Essen. Georg Bernhard Shaw