



Caprese in Öl

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Cherrytomaten mix	250 g
Knoblauchzehen	3 St.
Basilikum, frisch	40 g
Mini Mozzarella	250 g
Olivenöl	300 ml
Meersalz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

 Küchenutensilien
Sieb

1. Tomaten waschen und rundherum mehrmals mit einem Holzspießchen einstechen. Knoblauch schälen und in feine Scheibchen schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Mozzarellakugeln gut abtropfen lassen.

2. Alles abwechselnd in ein sauberes, heiß ausgespültes Glas (ca. 850 ml) schichten. In einer Schüssel Öl mit Salz und etwas Pfeffer verrühren und darübergießen, bis alles mit Öl bedeckt ist. Glas gut verschließen kühl stellen. Caprese in Öl gut abgetropft servieren. Dazu schmeckt Ciabatta oder Baguette.

Guten Appetit!

Tipp: Die Caprese mind. 1 Tag im Kühlschrank durchziehen lassen. Im Kühlschrank hält sie sich etwa 3–5 Tage. Das verbliebene Würzöl kann zur Zubereitung von Salatsaucen verwendet werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	155 kcal		
Kohlenhydrate	1 g	Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	4 g	Fette	16 g