



Klassisches Caprese - Tomate mit Mozzarella und Basilikum



Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Strauchtomaten	800 g
Mozzarella	2 St.
Basilikum, frisch	20 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	
Olivenöl	4 EL
Baguette	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

Teller

1. Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Mozzarella ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.
2. Tomaten und Mozzarella abwechselnd auf einem Teller schichten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen und mit Olivenöl beträufeln. Basilikum darüberstreuen und klassische Caprese mit Baguette servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	386 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	22 g