

Mozzarella mit Erdbeer-Salsa

Zeit gesamt
20min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Erdbeeren	200 g
Cherrytomaten Mix	200 g
Zwiebeln, rot	0.5 St.
Peperoni Mix	1 St.
Basilikum, frisch	10 g
Bio Limetten	1 St.
Olivenöl	6 EL
Honig	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Pinienkerne	2 EL
Büffelmozzarella	3 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleine Pfanne, Küchenpapier

1. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und fein würfeln. Cherrytomaten waschen und sechsteln. Zwiebel halbieren, schälen und klein würfeln. Peperoni waschen, Strunk und Kerngehäuse entfernen und fein hacken. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Limette halbieren und Saft auspressen.
2. In einer Schüssel 2 EL Limettensaft mit Olivenöl und Honig verrühren. Erdbeeren, Tomaten, Zwiebel, Peperoni und Basilikum mit dem Dressing vermengen. Salsa mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Eine Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Pinienkerne ca. 2 Min. goldbraun rösten. Mozzarella abgießen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Mozzarellascheiben auf Tellern nebeneinander anrichten und Salsa darübergeben. Mit Pinienkernen bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	419 kcal
Kohlenhydrate	10 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	37 g