



Veganer Tomaten-Mondarella-Salat

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Cherrytomaten Mix	800 g
Zwiebeln, rot	1 St.
Basilikum, frisch	20 g
Vegane Mondarella	1 St.
Olivenöl	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Knoblauch, granuliert	
Kräuter der Provence, getrocknet	0.5 TL
Balsamicoessig, dunkel	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel

1. Tomaten waschen und halbieren. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Mondarella würfeln.
2. In einer Schüssel Mondarella mit 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kräutern der Provence marinieren. In einer weiteren Schüssel 2 EL Olivenöl mit Balsamicoessig, Salz und Pfeffer verrühren. Tomaten, Zwiebeln und Basilikum mit dem Dressing vermengen. Marinierten Mondarella vorsichtig untermengen und veganen Tomaten-Mozzarella-Salat servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	195 kcal
Kohlenhydrate	9 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	16 g