



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 |