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
Veganer Aufschnitt, Mortadella-Art	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