



## Tomate-Mozzarella „especial“

### Zubereitung:

- Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden
- Die Scheiben auf einem Teller „auffächern“
- Frühlingszwiebel und Chilischote klein schneiden und darüber geben
- Feta- bzw. Hirtenkäse klein schneiden bzw. hacken, über den Teller verteilen oder in der Mitte des Tellers anrichten
- Rohschinken „zerrupfen“ und gleichmäßig über den Teller verteilen
- Nach Belieben salzen und pfeffern
- Limettensaft, Olivenöl und Balsamico-Essig darüber träufeln
- Balsamico-Creme „kunstvoll“ verteilen
- Basilikumblätter hacken und darüber streuen
- Frisches Baguette / Brot aufbacken

### Zutaten (für 2 Personen):

125g	Mozzarella (oder Skyrella)
2-3	reife Strauchtomaten
50g	Feta- od. Hirtenkäse
1 (Stk.)	Frühlingszwiebel
1 (Stk.)	Chilischote (mittelscharf) ☺
50g	magerer Rohschinken
5-6 Blätter	frischer Basilikum
1 Prise	Salz und Pfeffer
	Olivenöl
	Balsamico-Essig
	Balsamico-Creme
etwas	Limettensaft

Dazu reicht man frisches Baguette oder Brot.



J. Kaderschafka, Lehrer

„Frisch, gesund und einfach nur lecker! TomMoz especial schmeckt in jedem Fall!“