

Ramato-Tomaten mit Mozzarella und Pesto

4 feste Ramato-Tomaten

Die Tomaten ca. 10 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken und enthäuten.

Achtung. grüner Tomatenstiel unbedingt dranlassen.

Tomaten quer in 4 Scheiben schneiden und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

12 Mozzarellascheiben
Pesto

Jede Mozzarellascheibe mit einem Teelöffel Pesto bestreichen.

Die Tomatenscheiben leicht salzen und zwischen jede Tomatenscheibe eine Mozzarellascheibe legen.

Das Ganze wieder in die ursprüngliche Tomatenform bringen.

Servieren: In die Mitte eines Tellers geben und Balsamicoessig und Olivenöl rundherum träufeln. Mit Basilikum oder Rucola garnieren.

steiertisch