

Bunter Tomatensalat

Bunt, bunter, unser Byodo-Tomatensalat. Frischer Büffelmozzarella gepaart mit gerösteten Pinienkernen zaubern den Klassiker in ein köstliches Geschmackserlebnis.

Zutaten
4 Portionen

600 g Tomaten
400 g Büffelmozzarella
150 g grüne Oliven, entsteint
30 g Pinienkerne
1 Zwiebel
1 Handvoll Basilikumblätter
4 EL Byodo Olivenöl nativ extra, aus Italien
4 EL Byodo Aceto Balsamico di Modena
Byodo Meersalz, fein
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Tomaten waschen und je nach Größe und Belieben vierteln oder halbieren. Oliven in Ringe schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Zwiebel häuten und klein schneiden.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Essig sowie Olivenöl beträufeln. Salat vermengen und die Basilikumblätter zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zusammen mit gerösteten Brotscheiben und etwas italienischem Byodo Olivenöl zum Tunken servieren.