



## Caprese

6 Portionen

250 g aromatische, reife Tomaten  
250 g Büffel-Mozzarella [Kuhmilch-Mozzarella]  
6 EL allerbestes Olivenöl  
1 Bund Basilikum  
Fleur de Sel

Tomaten in Scheiben schneiden  
Mozzarella in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, Lake weggießen  
Basilikumblätter von den Stielen zupfen

Tomaten- und Mozzarella-Scheiben abwechselnd in einer Auflaufform oder flachen Schale dachziegelartig anrichten. Mit dem Öl beträufeln, mit Fleur de Sel sehr sparsam würzen und mit reichlich Basilikumblättern bestreuen.

Dazu Ciabatta.

Getränk: Trockener Weißwein oder Rotwein.