

# Sommerlicher Tomatensalat mit Mozzarella

Zutaten | 4 Portionen

100 g	reife Tomaten
250 g	Mozzarella
1	rote Zwiebel, in feine Ringe geschnitten
1 handvoll	Schwarze Oliven, entkernt und halbiert
1 handvoll	frisches Basilikum
	Salz und Pfeffer
Für das Dressing:	
1 EL	Olivenöl
2 EL	weißer Balsamico-Essig
1 TL	Honig oder Agavendicksaft
1 TL	Senf
1	Knoblauchzehe, fein gehackt

Zubereitungszeit: 20 Min.

## Zubereitung:

- Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und je nach Größe vierteln oder in Scheiben schneiden.
- Den Mozzarella abtropfen lassen und in grobe Stücke zupfen.
- Die Zwiebelringe und Oliven mit den Tomaten und dem Mozzarella in eine große Schüssel geben.
- Für das Dressing Olivenöl, Essig, Honig, Senf und Knoblauch gut miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das Dressing über den Salat geben und alles vorsichtig vermengen.
- Den Salat mit frisch gezupftem Basilikum bestreuen und servieren.

## Tipp:

Verschiedene Sorten, z. B. Strauch-, Cocktail- oder Datteltomaten verwenden, das bringt Abwechslung auf den Teller und ist auch geschmacklich spannend.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
120 kcal	9 g	3,5 g	6 g	100 mg