



Lattichsalat mit Mozzarella und Tomaten

Es ist eben kein Caprese wie sich der italienische Vorspeisensalat nennt, der nicht nur wegen den Farben Rot, Weiss, Grün als italienisches Nationalgericht gilt. Der Basilikum fehlt, dafür sind die Tomaten und Mozzarella auf fein geschnittenem Lattich angerichtet, womit auch die grüne Farbe präsent ist.

Es muss ja nicht immer Basilikum sein, der robuste Lattich ergänzt das Tomaten-Mozzarella-Duo ebenso gut.

Zutaten (pro Portion)

1/2 kleiner Lattich
1 kleine Zwiebel
3 Datteltomaten
2El Olivenöl
1El Balsamico bianco
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Lattich in ca. 3-4mm breite Streifen schneiden. Zwiebel halbieren und quer zu feinen Streifen schneiden. Lattich, Zwiebeln, Olivenöl und Balsamico vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. eine halbe Stunde ziehen lassen.

Lattichsalat auf einen Teller betten, Tomaten und Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und ziegelförmig auf dem Lattich auslegen. Zum Schluss mit wenig schwarzem Pfeffer aus der Mühle und etwas Salz bestreuen.

Man könnte auch einen anderen Blattsalat verwenden, aber der robuste Lattich ist besonders geeignet, da er nicht zusammen fällt, wenn er mit Essig und Öl vermischt wird.



Lattich mit Essig, Öl und der fein geschnittenen Zwiebel vermischen