

Büffelmozzarella mit Ochsenherztomaten, Basilikum und gerösteten Pinienkernen

- 250 gr. Büffelmozzarella
 - 250 gr. Ochsenherz Tomaten oder Pflaumentomaten
 - 50 gr. getrocknete Pinienkerne
 - Saft von zwei bis drei Limonen
 - 150 ml feinstes Olivenöl (Sasso extra vergine **Bioprodukt**)
 - Basilikum
 - rote Kresse
 - Pfeffer aus der Mühle
 - Fleur de sel
 - Blüten vom Borretsch
-
- Den Mozzarella in feine Scheiben aufschneiden.
 - Tomaten waschen und gründlich die Blüte entfernen. In feine Scheiben schneiden.
 - Pinienkerne bei gemäßigter Hitze in der Pfanne bräunen.
 - Den Limonensaft mit dem Salz und dem frisch gemahlenem Pfeffer etwa 3 Minuten ziehen lassen, dann erst das Öl hinzu geben.(Andernfalls kann das Salz sich nicht gleichmäßig auflösen)
 - Die Blättchen der roten Kresse und den Basilikum vorsichtig abzupfen.
 - Mozzarella, Tomaten und die Kräuterblättchen als gleichförmige Blüten anrichten.
 - Kurz vor dem Verzehr mit der Marinade beträufeln und mit den Pinienkernen und den Borretschblüten garnieren.