

grüner Tomaten – Kiwi – Salat

Zutaten	für 8 Personen
1 kg	grüne Tomaten
Salz	
8	Kiwis
1 BD	Basilikum
2 EL	Apfelessig
2 EL	Agavedicksaft
8 EL	Olivenöl
3 TL	eingelegte, grüne Pfefferkörner
4 Kugeln	Büffelmozzarella

Zubereitung

- Die Tomaten waschen und nach Belieben mit dem Tomatenschälmesser dünn schälen, vierteln, entkernen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Etwas salzen!
- Die Kiwis schälen und ebenfalls in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Anschließend mit den Tomaten mischen.
- Die Basilikumblätter abzupfen und klein zupfen. Die kleinen Blätter ganz lassen.
- Den Essig mit dem Agavendicksaft verrühren, etwas salzen und das Öl nach und nach unterschlagen.
- Die Pfefferkörner abbrausen.
- Die Tomatenmischung mit der Vinaigrette gut mischen. die Hälfte der Pfefferkörner und das gezupfte Basilikum untermischen.
- Den Salat mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.
- Den Mozzarella quer halbieren und jeweils eine Hälfte mit der Schnittfläche nach unten auf Portionstellern anrichten.
- Den Salat darüber löffeln, mit restlichen Pfefferkörnern bestreuen und mit Basilikumblättern garnieren.