

## Salsiccia-Salat mit Büffel-Mozzarella

### Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg bunt gemischte Tomaten
- 1 Handvoll getrocknete Tomaten
- 1 Handvoll grüne und schwarze Oliven
- 1 Handvoll Kapernäpfel
- 2 rote Zwiebeln
- 2-3 Zehen Knoblauch
- 3-4 Salsicce
- 2 Büffel-Mozzarella
- 4-5 EL gereifter Balsamico
- 4-5 EL Olivenöl
- Basilikum
- nach Geschmack: weitere Kräuter

Balsamico und Olivenöl in eine Salatschüssel geben. Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen, in mundgerechte Stücke schneiden und dazugeben. Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen, kurz in der Pfanne anrösten und dann in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten, ebenso die Oliven und die Kapernäpfel, zu den Tomaten geben und alles gut durchmischen.

Den Mozzarella mit der Hand in Stücke reißen und ebenfalls unter den Salat heben. Die Kräuter waschen, zupfen und erst kurz vorm Servieren vorsichtig unterheben.

Die Würste in einer Grillpfanne schön braun rösten und danach in daumendicke Scheiben schneiden.

Den Salat durchmischen, auf Tellern verteilen und die noch warmen Salsiccia-Stücke auf dem Salat anrichten.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Letzter Sendetermin: 29.07.2018

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)