Salsiccia-Salat mit Tomaten und 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 Zehen Knoblauch
· 3 Salsicce
· 2 Kugeln Büffel-Mozzarella
· 4 EL gereifter Balsamico
· 5 EL Olivenöl
· Basilikum
· nach Geschmack: weitere Kräuter

Balsamico und Olivenöl in eine Salatschüssel geben. Tomaten waschen, Strünke entfernen, in mundgerechte Stücke schneiden und dazugeben. Getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen, kurz in einer Pfanne anrösten und dann in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit Oliven und Kapernäpfeln zu den Tomaten geben und alles gut durchmischen.

Mozzarella mit der Hand in Stücke reißen und ebenfalls unter den Salat heben. Kräuter waschen, zupfen und bis zum Servieren beiseitestellen.

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

Kräuter vorsichtig unter den Salat heben, auf Tellern verteilen und die noch warmen Salsiccia-Stücke auf dem Salat anrichten.

Sendung/Quelle: Iss besser!
Sendetermin: 13.08.2023
Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen