



Limburger Caprese

Zutaten (für 4 Personen)

200 g Limburger	2 TL Balsamico Essig
400 g Tomaten in Scheiben	1 TL Oregano
8 Blätter frischer Basilikum	1 Prise Salz
4 EL natives Olivenöl	1 Prise Pfeffer

Zubereitung

1. Den Limburger und die gewaschenen Tomaten in Scheiben schneiden.
2. Alles auf einem schönen Teller anrichten und mit dem Olivenöl, dem Balsamico dem frischen Basilikum und etwas Salz und Pfeffer würzen.

Tipp

Zum Caprese Salat passt wunderbar frisches Baguette und ein leichter Weißwein. So erleben Sie den Sommer nicht nur als Jahreszeit, sondern machen ihn zu einem Lebensgefühl.

Wissenswertes

Wie alle traditionellen Rezepte bietet auch der Caprese-Limburger Salat einige Variationsmöglichkeiten. So können Sie wahlweise auch noch weitere Zutaten wie Radieschen, Wildkräutersalat oder auch Rucola hinzugeben.



Weitere Rezepte unter st-mang.com