

Caprese nach bayerischer Art



Zutaten für 4 Personen

- 4-5 Strauchtomaten
- 200 g Almkäse
- 5 Stängel Basilikum
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico-Essig
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Strauchtomaten waschen und in Scheiben schneiden.
2. Den Almkäse in dünne Scheiben schneiden. Am besten funktioniert das mit einem Käsehobel oder mit einer Brotschneidemaschine.
3. Den Basilikum waschen und trockenschütteln.
4. Nun die Tomaten- und Käsescheiben abwechselnd und fächerförmig auf einen flachen Teller legen.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Olivenöl und den Balsamico-Essig darüber verteilen.
6. Die Basilikumblätter von den Stielen entfernen und die Caprese damit garnieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!