



Caprese im Glas

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

2 Scheiben	helles Brot (Toast, Ciabatta)	5 EL	Olivenöl
300 g	Cherry Tomaten	1 Schale	Mozzarella-Kugeln
	etwas Basilikum	1 EL	dunkler Balsamicoessig
	Salz, Pfeffer		

Zubereitung

Zubereitung

1. Das Brot in kleine Würfel schneiden und mit Olivenöl in einer beschichteten Pfanne knusprig anrösten.
2. Die Tomaten abwaschen, trocknen und halbieren. Die Mozzarella Kugeln ebenfalls halbieren.
3. Die Basilikum Blätter grob hacken und mit Olivenöl und Balsamico Essig in einer kleinen Schale zu einem Dressing vermengen.
4. Das Caprese in kleinen Schälchen, am besten aus Glas, anrichten. Dazu erst Tomaten und dann Mozzarella in die Gläser geben. Danach das Dressing darüber geben, nach Wunsch noch etwas Salz und frischen Pfeffer darüber geben.
Das Caprese mit den Croutons garnieren.