



Tomate & Büffelmozzarella

MIT ALTEM BALSAMICO &
FRITZ KRÄUTERSALZ



ZUTATEN

für 2 Personen

- 2 reife Fleischtomaten oder bunte Tomaten
- 2 Kugeln Büffelmozzarella
- Frischer Basilikum
- Hochwertiges Olivenöl extra vergine
- Gereifter Balsamico
- FRITZ Kräutersalz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG



- 1 Die Tomaten in gleichmäßige Scheiben schneiden und auf zwei Tellern oder einer Servierplatte anrichten.
- 2 Den Büffelmozzarella vorsichtig mit den Händen zerpfücken und zwischen den Tomatenscheiben verteilen.
- 3 Großzügig mit frischen Basilikumblättern garnieren.
- 4 Mit etwas hochwertigem Olivenöl beträufeln und anschließend den gereiften Balsamico darübergeben.
- 5 Zum Schluss mit FRITZ Kräutersalz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken.



FRITZ-TIPP

Streut das FRITZ Kräutersalz erst unmittelbar vor dem Servieren über den Salat. So bleiben die Kräuter besonders aromatisch und verleihen dem Gericht seinen frischen, mediterranen Charakter.

Guten Appetit! 

Wir wünschen euch viel Freude beim Nachmachen
und ein Stück FRITZ für zuhause.