Tomaten-Mozarella-Salat von Marijke Kuipers

Mengen für 40 Personen

40 Stück Tomaten	Die Tomaten gut waschen, evtl. halbieren und in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden.
1.0 kg Mozzarella	Den Mozzarella falls nötig abtropfen und ebenfalls in ähnlich feine Scheiben schneiden. Den Teller abwechslungsweise mit einer Scheibe Tomate und einer Scheibe Mozzarella belegen.
40 g Senf	
8.0 dl Balsamico-Essig	
40 g Honig	Senf, Honig und Aceto mit Schwingbesen zu einer Einheit vermischen.
2 Liter Olivenöl	Das Öl unter ständigem Rühren fadenförmig dazugiessen. Mit ein wenig Bouillon bis zur gewünschten Konsistenz auffüllen.
80 g Zwiebeln	Die Zwiebeln ganz fein schneiden und beigeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing darüberträufeln und anschliessend mit Salz und Pfeffer bestreuen.
40 g Basilikum	Zum Schluss den Basilikum fein schneiden und über dem Salat verteilen, servieren.