



Tomaten-Mozarella-Salat von Jonathan Bösch

Mengen für 45 Personen

| | |
|------------------------|--|
| 45 Stück Tomaten | Die Tomaten gut waschen, evtl. halbieren und in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. |
| 1.125 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. |
| 45 g Senf | |
| 9.0 dl Balsamico-Essig | |
| 90 g Zwiebeln | Die Zwiebeln ganz fein schneiden und begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing darüberträufeln und anschliessend mit Salz und Pfeffer bestreuen. |
| 45 g Basilikum | Zum Schluss den Basilikum fein schneiden und über dem Salat verteilen, servieren. |
| 9.0 dl Olivenöl | |