

# Tomaten mit Mariniertem Mozzarella

*Für 4-6 Personen*

## Zutaten:

	Tomaten
2	Mozzarellakäse
2 EL	Weißweinessig
	Salz
8 EL	Olivenöl
2 TL	Pfefferkörner, schwarz
2 TL	Korianderkörner
2 Bund	Petersilie, glatt
1 Bund	Basilikum
½ Zehe	Knoblauch

*Vorbereitung 30 Minuten, Marinierzeit 60 Minuten*

1. Mozzarella abtropfen lassen. Essig, Salz, zerdrückten Knoblauch und Olivenöl verrühren. Mozzarella in Scheiben schneiden und ca. 60 Minuten in der Vinaigrette marinieren.
2. Pfeffer- und Korianderkörner in der Gewürzmühle fein mahlen oder im Mörser zerstoßen. Petersilie hacken und das Basilikum fein schneiden und mit den Gewürzen mischen.
3. Die Käsescheiben in der Gewürzmischung wenden und auf einer großen runden Glasplatte am Rand verteilen. Tomaten in Scheiben schneiden und in der Mitte des Tellers die Tomatenscheiben auslegen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit der Vinaigrette beträufeln. Alles mit Basilikumblättchen dekorieren.
4. Man kann auch die Platte mit Tomatenscheiben belegen und auf jeder Scheibe eine Scheibe Mozzarella geben.

*Eignet sich gut als Vorspeise für ein Gartenfest.*