

## Tomaten-Mozzarella-Salat Royal

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Renate Lanz aus Bremgarten)

**Zutaten:** (4 Pers.)

### Focaccia

- 500 g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 2.5 dl Wasser
- 2 TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- 3 Prisen Meersalz
- 1 Stengel Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl

### Zubereitung:

Das Mehl in eine Teigschüssel geben, Hefewürfel zerbröckeln und darunter mischen. Wasser begeben sowie Salz und Olivenöl. Zu einem glatten Teig verrühren, zum Schluss von Hand kneten. Die Teigschüssel mit einem feuchtem Tuch bedecken und Teig an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Im Mörser Meersalz, Rosmarin und Knoblauch mit etwas Olivenöl zu einer Marinade zerstampfen.

Aus dem Focaccia-Teig kleine Kugeln formen, jeweils drei nebeneinander in eine kleine, ausgefettete Keramikform legen. Im vorgeheizten Ofen bei 220° Grad 10 Minuten backen. Rosmarin-Marinade zum Schluss über die warme Focaccia träufeln.

**Zutaten:** (4 Pers.)

### **Tomaten-Mozzarella-Salat**

- 2 Kugeln Mozzarella
- 30 Datteltomaten
- 500 g Eiswürfel
- 4 EL Olivenöl
- 3 EL Zucker
- Salz zum Abschmecken

### **Zubereitung:**

In einer Pfanne Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Daneben Eiswasser bereithalten. Die Tomaten mit dem Messer oben leicht einschneiden und im kochenden Wasser 20 bis 25 Sekunden blanchieren. Sogleich im eiskalten Wasser abkühlen.

Den abgekühlten Tomaten die Haut abziehen, in eine Gratinform geben, mit Olivenöl und Zucker marinieren, ziehen lassen.

Tomaten in eine Bratpfanne geben, etwas Zucker dazu geben und karamellisieren. Mit Salz abschmecken. Pfanne vom Herd nehmen. Die Basilikumblätter in Stücke zupfen und mit den Tomaten vermischen. Etwas Olivenöl und Balsamico-Essig darunter mischen. Mozzarella in Stücke reissen. Mit Basilikumpesto, geschnittenen Frühlingszwiebeln, Sauerrahm und gerösteten Pinienkernen anrichten.

**Zutaten:** (4 Pers.)

### **Pesto**

- 1 Handvoll Pinienkerne
- 1 Bund Basilikum
- 1 Bund Peterli, glatt
- 50 g Greyerzer oder Sbrinz
- 3 EL Olivenöl
- Etwas Salz
- 1 Spritzer Aceto Balsamico

## Zubereitung:

Die Pinienkerne in einer Bratpfanne anrösten.

Peterli und Basilikum in einen Mixer geben, mit Olivenöl beträufeln und mit kurzen Stössen grob mixen.

Käse würfeln und in den Mixer geben, mit etwas Salz und Aceto Balsamico würzen, Pinienkerne dazu und alles mixen.

## Zutaten: (4 Pers.)

### Dipp

- 4 EL Sauerrahm
- 2 EL Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle
- Zitronenschale
- 1 Frühlingszwiebel
- Peterli, kraus
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Das Grün der Frühlingszwiebel in Ringe schneiden, Peterli hacken. Ein Stück Zitronenschale fein würfeln.

Sauerrahm mit Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Peterli, Frühlingszwiebel und Zitronenschale unterziehen.

Quelle: René Schudel, Flavorites



Schweizer Radio  
und Fernsehen