

Tomaten-Mozzarella-Cervelat-Tatar

Lieblings-Cervelat-Rezept von Radio SRF 1-Moderatorin Joëlle Beeler.

Zutaten (für 4 Personen):

4 grosse Tomaten

150 gr Mozzarella klein würfeln

½ Zwiebel fein hacken

½ (ca. 150 g) Zucchini klein würfeln

1 Cervelat klein würfeln

2 EL fein geschnittenes Basilikum

2 EL Balsamico-Essig

2-3 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

4 grosse Tomaten oben abschneiden und sie aushöhlen. Das Innere der Tomaten klein würfeln. Alle anderen Zutaten klein würfeln.

Alle Zutaten mischen und würzen. Tatar in die 4 Tomaten füllen. Würzen und garnieren.
