

# INSALATA CAPRESE AUS OFENTOMATEN

## Zutaten Salat

- 500g Rispen-Cherry-Tomaten, wenn möglich rot und gelb
- 2 EL [Insalata Caprese](#) Gewürzmischung
- 3 EL [Olivenöl](#)
- 2 TL flüssiger Honig
- ½ TL [grobkörniges Meersalz](#)
- 150g Mozzarella, in Scheiben
- 2 EL Aceto balsamico
- wenig [Pfeffer](#) aus der Mühle
- einige Basilikumblätter

## Zubereitung (4 Personen)

Tomaten mit den Rispen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Insalata Caprese Gewürzmischung, Öl, Honig und Salz mischen, über die Tomaten verteilen.

Backen: ca. 25 Min. im auf 180 °C vorheizten Ofen (Heissluft).

Tomaten etwas auskühlen, auf eine Platte legen. Mozzarella-Scheiben darauf verteilen, Aceto darüberträufeln, pfeffern und mit Basilikum garnieren.

*La Cucina*

TEE & GEWÜRZE

BERN UND ZÜRICH | [lacucina.ch](http://lacucina.ch)

