

Rezepturen  
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

## TOMATEN SALAT MIT HIMBEEREN

### ZUTATEN:

500 g Büffelmozzarella  
 300 g Himbeeren  
 2 Tl mittelscharfer Senf  
 1 El Honig  
 100 ml Olivenöl  
 1 Stk. Biolimette  
 etwas Salz & schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
 1 kg bunt gemischte Tomaten  
 je 4 Stengel Basilikum, rotes Basilikum und Minze

### ZUBEREITUNG

Mozzarella in grobe Stücke zupfen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Himbeeren verlesen. Hälfte der Beeren für später beiseitelegen. Rest mit Senf und Honig pürieren.

Durch ein feines Sieb streichen und das Himbeerpüree mit Olivenöl verrühren. Schale der Limette fein abreiben, Saft auspressen. Schale unter das Dressing rühren, dann mit 2-3 El Saft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Grosse Tomaten in Scheiben schneiden oder vierteln, grünen Stielansatz entfernen. Kleine Tomaten halbieren. Basilikum- und Minzblätter von den Stielen zupfen. Kleine Blätter ganz lassen, den Rest grob schneiden. Tomaten mit Mozzarella und der Hälfte der Kräuter in einer Schüssel grob mischen.

Himbeeren und restliche Kräuter darüberstreuen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Teil des Dressings darüberträufeln, den Rest dazu reichen. Dazu passt Baguette oder ein Stück Fleisch oder Tofu vom Grill.