

REZEPT



## CAPRESE SALAT MIT BASILIKUMÖL

BIO TOMATE MOZZARELLA GEWÜRZ N° 740



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)



**10% RABATT**

auf deinen Einkauf  
bei Anmeldung zu  
unserem Newsletter.



## ZUTATEN

**4 PORTIONEN**  
**VORBEREITUNG | 15 MIN.**  
**KOCHZEIT | 5 MIN.**

1 kg bunte Tomaten  
2 Burrata  
1 Topf Basilikum  
1 EL frischer Thymian  
(optional)  
100 ml Olivenöl  
2 EL Zitronensaft  
2 TL Bio Tomate Mozzarella  
Gewürz N°740  
Salz

Zum Servieren:  
Focaccia oder Baguette



Zum Rezept: Sommerliche  
Focaccia mit Tomaten

## ZUBEREITUNG

- 1. Tomaten je nach Größe halbieren, vierteln oder in Scheiben schneiden. Bunt gemischt auf einer großen Servierplatte verteilen. Burrata grob zerpfücken und auf den Tomaten verteilen. Ein paar Blätter für die Deko beiseitelegen.**
- 2. Restlichen Basilikum mit Thymian, Olivenöl, Zitronensaft und Salz zu einem feinen Dressing bzw. Basilikumöl mixen. Basilikumöl über den Tomaten-Burrata-Salat geben.**
- 3. Mit Tomaten-Mozzarella-Gewürz, restlichem Basilikum und evtl. zusätzlichem Salz und Olivenöl bestreut servieren. Dazu passt frische Focaccia oder Baguette.**

**WEITERE REZEPTE**  
[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)