

Rezepte für Mensch und Technologie

Caprese...

...Originalrezept



Zutaten:

- 1 Ciabatta-Baguette
- 1 Tomate
- 1 Mozzarella Kugel
- 150 g feiner geräucherter Schinken
- einige Stengel Rucola
- einige Blätter Basilikum
- Olivenöl
- Aceto Balsamico di Modena
- Salz, Pfeffer, evtl. Knoblauch, in flüssiger oder Pulverform

Zubereitung:

- Das Baguette aufschneiden.
- Die untere Seite mit Olivenöl beträufeln.
- Nach Belieben Knoblauch hinzugeben.
- Rucola vereinzelt darauf legen.
- Die Schinkenscheiben auf den Rucola geben.
- Jetzt nacheinander, den in Scheiben geschnittenen Mozzarella und die Scheiben der Tomate darauf legen.
- Die Basilikum Blätter, geschmackvoll dazugeben oder damit dekorieren.
- Zum Schluß mit Aceto Balsamico di Modena geschmacklich abrunden.