

## Rezept Mozzarella

Das folgende Rezept gilt für 2 Personen:

1 Paket Mozzarella und (im Sommer) 1 *Bund* oder (im non Sommer) ein *Töpfchen* frisches Basilikum. Das Päckchen Mozzarella in Scheiben geschnitten reicht für 2 Teller. Den Mozzarella abtropfen lassen, die Scheiben salzen und pfeffern. Man schneidet eine (große) Knoblauchzehe über beide Teller, sodaß jede Scheibe Mozzarella was davon abbekommt. Dann bestes Olivenöl (Menge je nach Tunkbedürfnis - etwa 1-2 EL pro Person) auf die Mozzarella-Scheiben mit dem Knoblauch. Dann das Basilikum streifenförmig in kleine Fitzelchen schneiden - wie auf dem Foto ersichtlich.



Zum Schluß Bio-Cocktail-Tomaten\* in Scheiben auf diese obige Platte. Insgesamt 50-70 g. Nun die Tomatenscheiben auch noch salzen und pfeffern. Obendrauf wiederum eine weitere Ladung Basilikum. - Fertig ist die Laube.

\* Kommentar von Barbara:

Bei Monza-Monza ist es wichtig, daß es WOHLSCHECKENDE Tomaten sind, also Bio-Tomaten. Am allerbesten sind die Cocktailtomaten, aber andere Biotomaten gehen auch.

Auch ist es uns wichtig, daß es sich nicht um 'Büffel-Mozarella' handelt, da dieser 1.zu schlabberig ist und 2. womöglich aus giftmüllverseuchten Gegenden rund um Neapel kommt.