


Caprese –Mozzarella/karamellisierte Tomaten/Olivenölchips

Zutaten	Zubereitung
Mozzarella	
1 Mozzarella	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Gut abtropfen lassen ⇒ In halbe Scheiben schneiden
Karamellisierte Tomaten	
200 g Cocktailtomaten 2 EL Olivenöl 1 EL Zucker Prise Salz 2 EL Aceto Balsamico	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Tomaten waschen, in Scheiben schneiden ⇒ In kleiner Pfanne erhitzen; Tomaten andünsten ⇒ Zucker zugeben; Hitze reduzieren; karamellisieren, ⇒ Tomaten würzen ⇒ Tomaten ablöschen, Flüssigkeit reduzieren; ⇒ Abkühlen lassen
Olivenölchips	
30 g Olivenöl 10 g gesiebttes Mehl 1 TL Zucker 40 g Wasser 1 Msp. Salz	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Alle Zutaten mit Schneebesen glatt rühren. ⇒ Kleine beschichtete Pfanne auf höchste Stufe erhitzen ⇒ ½ Teig in Pfanne gießen ⇒ Herd auf mittlere Hitze (6-7) ⇒ Sobald eine schöne Farbe erreicht ist, restliches Olivenöl in der Pfanne abgießen und mit Küchenpapier aufsaugen ⇒ Herd ausschalten; Chips noch 1 Minuten in der Pfanne lassen ⇒ Vorsichtig lösen und über die Küchenbretter legen ⇒ ACHTUNG: wenn der Teig sich noch zusammen schiebt in der Pfanne, noch nicht heraus nehmen! ⇒ Sind die Chips in Form gelegt, auskühlen lassen und nach Wunsch brechen
	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Caprese-Vorspeise anrichten: die Hälfte des Tellers abwechselnd Mozzarella und Tomaten anrichten; (Mozzarella würzen!) ⇒ Basilikum dazu garnieren ⇒ Zweite Tellerhälfte mit Olivenölchip belegen
Basilikum	