

# Caprese –Mozzarella/karamellisierte Tomaten/Olivenölchips

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