



Bunter Tomatensalat mit Gourmet Focaccia

Zubereitung

1. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Die Schalotten in feine Ringe schneiden. Die Mozzarellakugeln abtropfen lassen. Den Schnittlauch fein hacken. Alle Zutaten in eine Schüssel geben.
2. In einer zweiten Schüssel Öl und Balsamico verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing zum Salat geben und im Kühlschrank mindestens eine Stunde durchziehen lassen.
3. Die Focaccia nach Packungsanleitung zubereiten und in Streifen geschnitten zum Salat servieren.



Zutaten

- 500 g Cocktailtomaten in verschiedenen Farben
- 2 Schalotten
- 200 g kleine Mozzarellakugeln
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 2 EL Olivenöl
- 5 EL weißer Balsamico
- Frisch gemahlener Pfeffer, Salz
- 1 Packung Gourmet Focaccia Sour Cream



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen