



REZEPT

von Heike Schoon

TIPP.

Caprese mal anders!



Mozzarella mit Blaubeeren

ZUTATEN

- 1 Büffelmozzarella o. Burrata
- 1 Handvoll frische Blaubeeren
- 3-4 TL Blaubeer Creme*
- 2-3 EL Basilikum Öl*
- Knobi Genuss Salz* (ca. 6-8 Umdrehungen aus der Mühle)
- optional: etwas Regenbogen Pfeffer* aus der Mühle

*Edelschmaus Originalprodukt

ZUBEREITUNG

Mozzarella in Scheiben schneiden oder rupfen.

Auf einem Teller anrichten, darauf die gewaschenen Blaubeeren geben.

Mit Blaubeer Creme und Basilikum Öl beträufeln.

Knobi Genuss Salz direkt aus der Mühle darüber geben und servieren.

Wer mag, gibt noch etwas Regenbogen Pfeffer darüber.