

„Wir sind uns unserer Verantwortung für die Weiterentwicklung der KVN und der Vorbildfunktion für unsere Mitarbeiter bewusst.“

... auch Bekanntes und Bewährtes kann immer noch um Nuancen besser werden:

Italienische Tomaten-Mozzarella

- 40 g grüne entsteinte Oliven, fein gewürfelt
 - 40 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten, fein gewürfelt • Basilikum, einige Blätter geschnitten oder 1 TI Basilikumpesto • 1 TI brauner Zucker • 2 große Fleischtomaten, in Scheiben geschnitten • 2 Kugeln Büffelmozzarella (à 125 g), in Scheiben geschnitten • Olivenöl
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
- (Zutaten für 2 Personen)



Zerkleinerte Oliven, getrocknete Tomaten und Basilikum mit braunem Zucker und Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomatenscheiben nebeneinander auf einer Platte anrichten, mit Olivenöl beträufeln, Salz und Pfeffer würzen und mit den Mozzarellascheiben belegen. Nun die Oliven-Tomatenmischung auf dem Mozzarella verteilen und bei Bedarf mit Öl, Salz und Pfeffer nachwürzen.

