

Tomatensalat mit Cashew-Ricotta-Marinade und Mini Bambini Mozzarella



Bis 15 Min.



Einfach



Vegetarisch



Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, entstrunken und in Spalten schneiden.
2. Die **Mini Bambini Mozzarella** von **GOLDSTEIG** abtropfen und halbieren.
3. Die Tomatenspalten mit den **Mini Bambini Mozzarella** von **GOLDSTEIG** in eine Schüssel geben und mit der Cashew-Marinade vermischen. Bei Bedarf noch mal abschmecken.

Für die Cashew-Marinade

1. Die Cashewkerne in die Brühe einlegen und in einem Mixbecher mit einem Pürierstab fein mixen.
2. Die **GOLDSTEIG Mascarpone**, den **GOLDSTEIG Ricotta** und die Cashewkernmasse miteinander verrühren. Den Dip mit Weißweinessig, Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronenabrieb abschmecken.

Tipp: Mit fein geschnittenem Chinakohl schmeckt's noch besser.

Zutaten



Für 4 Personen:

- 8 große Fleischtomaten
- 2 Packungen **GOLDSTEIG Bambini Mozzarella**

Für die Cashew-Marinade:

- 250 g geröstete und gesalzene Cashewkerne
- 100 ml Gemüsebrühe
- 20 ml Weißweinessig
- 1 **GOLDSTEIG Ricotta** 250 g
- 1 **GOLDSTEIG Mascarpone** 250 g
- Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronenabrieb

