

# Kunterbunter Tomatensalat

4 gelbe Tomaten  
4 rote Tomaten  
300 g Mozzarella

in Scheiben schneiden, abwechselungsweise schuppenartig auf Teller oder flache Platte anrichten

2 EL Pinienkerne

ohne Fett rösten, bis sie leicht Farbe annehmen und gut riechen

1 KL Senf  
2 EL Olivenöl  
2 EL Balsamicoessig  
Salz, Pfeffer

verrühren

Evtl. 1 Schalotte, fein gehackt  
frische Kräuter, geschnitten, z.B.  
Basilikum oder Schnittlauch

zugeben, über die Tomaten und den Käse verteilen  
Pinienkerne darüber streuen

**Geeignet für:** vegetarisch  
**Schwierigkeitsgrad:** einfache Zubereitung