

## Limburger Caprese

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

200g **St. Mang Limburger**  
400g Tomaten in Scheiben  
8 Blätter frischer Basilikum  
4 EL natives Olivenöl  
2 TL Balsamico Essig  
1 TL Oregano  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer



### ZUBEREITUNG:

1. Den Limburger und die gewaschenen Tomaten in Scheiben schneiden.
2. Alles auf einem schönen Teller anrichten und mit dem Olivenöl, dem Balsamico dem frischen Basilikum und etwas Salz und Pfeffer würzen.

**Tipp:** Zum Caprese Salat passt wunderbar frisches Baguette und ein leichter Weißwein. So erleben Sie den Sommer nicht nur als Jahreszeit, sondern machen ihn zu einem Lebensgefühl.

### Wissenswertes

Wie alle traditionellen Rezepte bietet auch der Caprese-Limburger Salat einige Variationsmöglichkeiten. So können Sie wahlweise auch noch weitere Zutaten wie Radieschen, Wildkräutersalat oder auch Rucola hinzugeben.