**1355-4**

**Utensilo Naschgemüse**

Tomaten-Mozzarella-Salat

Die Tomaten und den Mozzarella in max. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Abwechselnd Tomaten und Mozzarella auf einen flachen Teller verteilen, danach mit Olivenöl und etwas Balsamico-Essig beträufeln. Danach mit Meersalz, Oregano und Pfeffer bestreuen, ca. 10 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren mit den frischen Basilikumblättern garnieren. Dazu passt geröstetes Brot oder Baguette.

*Guten Appetit!*

(Samenkörner sind nicht zum Verzehr)

Inverkehrbringer: Firma Mustermann, Musterstraße 1, 11111 Musterdorf

**Veggie Snack Basket**

Tomato Mozzarella Salad

Slice the tomatoes and mozzarella thinly, approx.. 5 mm. Arrange the slices of Mozzarella and tomato in layers on a serving dish. Drizzle some olive oil and balsamic vinegar all over. Then sprinkle with sea salt, oregano and pepper. Just before serving scatter basil leaves over them. Serve with some toasted bread or ciabatta.

*Bon appetit!*

(Do not consume the seeds)

Distributor: Company name, street, ZIP code, town

**Utensilo Légumes à Grignoter**

Salade de tomates et de Mozzarella

Découper la [mozzarella](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_mozzarella_1.aspx) en tranches de 5 mm d'épaisseur. Emincer et découper les tomates en tranches. Intercaler les tranches de mozzarella entre les tranches de tomates. Asperger les tomates et la mozzarella avec d’huile d’olive et du vinaigre balsamique. Ensuite parsemer de sel marin, origan et poivre et laisser reposer pour env. 10 minutes. Ajouter, en dernier, les fraiches feuilles de basilic. Servir avec du pain grillé.

*Bon appétit!*

(Les graines ne sont pas à consommer)

Distributeur: Nom société, rue, code postal, ville