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