

# Tomaten-Mozzarella Wähe mit Kräuterquark

Rezept für 4 Personen

Ungefähre Zubereitungszeit: 40-50 Minuten



VEGETARISCH



Menge	Zutaten	Zubereitung
<b>Tomaten-Mozzarella-Wähe</b>		
3 g	Pfeffer	Weizenmehl, Butter, Ei, Salz und Wasser zu einem Teig kneten. Teig zu einem Laib formen und für 20 Minuten kühlstellen. Tomaten in Scheiben schneiden, mit Öl, Pfeffer, Salz und Knoblauch in Schüssel würzen. Wähenteig auswallen und in Form geben, mit Tomaten und geschnittenem Mozzarella belegen.
1 Zehe	Knoblauch	
1 Prise	Salz	
0.7 dl	Trinkwasser	
110 g	Mozzarella	
160 g	Crème fraîche 30%	
1 St	Ei	
3 g	Salz	
160 g	Weizen Mehl	
400 g	Tomaten roh	
80 g	Butter	
1 EL	Olivenöl	
<b>Kräuter-Dip-Sauce</b>		
6 g	Schnittlauch, frisch	Schnittlauch, Petersilie und Knoblauch fein schneiden. In einer Schüssel mit Magerquark und Joghurt vermischen und würzen.
60 g	Joghurt	
120 g	Magerquark	
6 g	Petersilienblatt	
2 Prisen	Pfeffer	
3 g	Salz	
1 Zehe	Knoblauch	
<b>Salat Emma</b>		
1 TL	Senf	Olivenöl, Senf, Essig, Salz, Pfeffer und Schnittlauch verquirlen, bis sich eine homogene Sauce gebildet hat. Tomaten und Gurken in mittlere Würfel schneiden. Feldsalat rüsten, Tomaten und Gurke der Sauce begeben.
1 St	Tomaten roh	
1 EL	Weinessig	
1 St	Gurke roh	
2 EL	Olivenöl	
120 g	Feldsalat roh	
3 Prisen	Pfeffer	
2 EL	Essig	
7 g	Schnittlauch, frisch	
3 g	Salz	

### Fun Fact:

Mozzarella liefert ungefähr gleichviel Eiweiss wie die gleiche Menge Rindfleisch.