

Zutatenliste

Salat mit Knusper-Mozzarella

Anzahl	Einheit	Zutat
10	Stück	Der Markenzwieback
200.00	g	Eichblattsalat
50.00	g	Rauke
125.00	g	Champignons
125.00	g	Kirschtomaten
4.00	Stiele	Basilikum
125.00	g	Mini-Mozzarella-Kugeln
2.00	Stück	Tomaten (ca. 150 g)
1.00	Stück	Schalotte
1.00	TL	4 EL Olivenöl
1.00	Prise	Salz, Pfeffer
4.00	EL	Balsamico-Essig
1.00	TL	Senf
1.00	Stück	Gefrierbeutel

Zubereitung

Salat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Salat in Stücke zupfen. Champignons säubern, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Rauke putzen und waschen. Salat, Rauke, Champignons und Tomaten in einer Schüssel mischen.

Basilikum waschen, trocken schütteln. Blätter abzupfen und fein hacken. 2 Zwiebäcke in einen Gefrierbeutel geben und fein zerstoßen. Die Hälfte des Basilikums zugeben. Mozzarella-Kugeln in der Zwiebackmischung wälzen.

Große Tomaten waschen, putzen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Tomatenwürfel, 1 TL Öl und Schalotte vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten-Mix auf den Zwiebacken verteilen. Zwiebacke zum Salat reichen.

Essig und Senf verrühren. 4 EL Öl unterschlagen. Vinaigrette mit Salz und Pfeffer würzen. Salat und etwas Vinaigrette in einer Schüssel mischen. Rest des Basilikums hinzugeben. Mozzarella-Kugeln auf dem Salat anrichten. Übrige Vinaigrette dazu reichen.