

Italienischer Sommersalat mit Mozzarella

Frischt und leicht – so schmeckt der Sommer! Italienischer Büffelmozzarella, knackige Tomaten und knusprige Cracker für den perfekten Crunch machen den Sommersalat zu einem italienischen Blitzrezept. Tipp: Dazu passt ein frisches Glas Weißwein!

Rezept

2 Portionen als Hauptspeise/4 Portionen als Beilage
Zubereitungszeit: 40 Minuten

Für den Salat:

- 2 große Salatherzen
- 50 g Vogerlsalat
- ½ Bund Basilikum
- 2 Kugeln Büffelmozzarella
- ½ Granatapfel
- 100 g Erdbeeren
- 150 g Cherrytomaten

- Einige Scheiben Zitrusfrüchte
- 1 Pkg. LAND-LEBEN Bio Dinkel Cracker Rosmarin (entspricht 45 g)

Für das Dressing:

- 8 EL Balsamicoessig
- 10 EL Olivenöl
- 2 TL Honig
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Salat und Basilikum waschen und trocknen. Den Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Den Granatapfel auslösen. Erdbeeren und Tomaten waschen und halbieren oder vierteln. Alle Zutaten auf Tellern anrichten und mit Zitrusfrüchten und knusprigen Crackern garnieren.

Alle Zutaten für das Dressing verrühren und den Salat kurz vor dem Servieren marinieren.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH