

Rucolasalat mit Mozzarella di bufala und schwarzen Oliven

| | |
|----------------------|-------------------|
| <i>Kategorie</i> | <i>Salate</i> |
| <i>Geographisch</i> | <i>mediterran</i> |
| <i>Rezept für</i> | <i>4 Personen</i> |
| <i>Schwierigkeit</i> | <i>Lehrling</i> |
| <i>Zubereitung</i> | <i>15 Minuten</i> |

Die schwarzen Oliven verbinden den nussigen Rucolageschmack mit dem mild-zarten Mozzarellakäse. Geben Sie Büffelmozzarella wegen ihres feinen Aromas und ihrer interessanten Konsistenz den Vorzug und träufeln Sie die Vinaigrette unbedingt erst am Schluss über den angerichteten Salat, damit der Rucola knackig bleibt!



Mise en place

300 g Rucola

3 kleine Büffelmozzarella

3 EL bester italienischer Rotweinessig

2 g Milerb-Knoblauch

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

7 EL Olivenöl extra vergine

40 g schwarze Oliven bester Qualität

Zubereitung

waschen und trocken schleudern.

in Scheiben schneiden.

Mischen Sie aus diesen Zutaten eine Vinaigrette.

Richten Sie auf jedem Teller ein Rucolabett mit einigen Scheiben Mozzarella dekorativ an und legen Sie einige Oliven dazu. Beträufeln Sie den Salat erst am Schluss mit der Vinaigrette.