

## Rucolasalat mit Mozzarella di bufala und schwarzen Oliven

Kategorie	Salate
Geographisch	mediterran
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Lehrling
Zubereitung	15 Minuten



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.