

agosto 2012

salat von büffelmozzarella, ruccola & chilibrombeeren



ein tolles sommeressen; sieht klasse aus, macht richtig an
& ist schnell gemacht !

selbstverständlich spreche ich ausschliesslich über frische sachen;
soll heissen keine getrockneten kräuter, frischer pfeffer, bestes olivenöl..etc.

auch muss ich wohl nicht erwähnen, dass alle zutaten geputzt & gewaschen werden !

4 pax

350 g büffelmozzarella
150g cherry-strauchtomaten
2 bund ruccola
10g basilikum
10g dill
10g zitronenmelisse
150g brombeeren
100g schattenmorellen aus dem glas
1 knoblauchzehe
2 schalotten
himbeeressig
walnussöl
salz & pfeffer, limonensaft & 1 messerspitze chili
(ersatzweise tabasco oder sambal olek)

&



...los geht' s

den mozzarella, die tomaten, den ruccola
mit schalottenringen & den frischen kräutern vorsichtig vermengen
& mit salz, pfeffer essig & öl marinieren.
die schattenmorellen mit dem knoblauch & dem chili pürrieren
& die brombeeren damit vermengen.
den salat auf tellern anrichten & die chilibrombeeren
liebevoll dazwischen setzen.
ggffs. nochmals abschmecken mit limonensaft.

¡ viel spass & bon profit !

jfk