Mozzarella-Salat mit Croûtons und Himbeeren



Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Mini Romana	2 St.
Mozzarella	1 St.
Schalotten	1 St.
Himbeeren, frisch	200 g
Senf	1 TL
Honig	1 TL
Balsamicoessig, hell	1 EL
Olivenöl	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Toastbrot	4 Scheiben
Butter	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, kleine Pfanne, Sieb, Pürierstab

1. Salat waschen, grob zerzupfen und abtropfen lassen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Himbeeren waschen.

2. In einem hohen Gefäß die Hälfte der Himbeeren fein pürieren und mit Senf, Honig, Essig und Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Schalotte unterheben.

3. Toastbrot entrinden und würfeln. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Toastbrot darin ca. 3 Min. goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen und leicht salzen.

4. In einer Schüssel Salat, Mozzarella und restliche Himbeeren mit dem Himbeerdressing vermengen. Mozzarella-Salat mit Himbeeren auf Teller verteilen und mit Croûtons bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	425 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	20 g