

Mozzarellabrötchen mit mariniertem Gemüsesalat



Stufe 1



Zubereitungszeit: 35 Min.



Zutaten für 4 Portionen

Zutaten für die Marinade:

2 EL Olivenöl
5 EL Balsamico, weiß
4 EL Traubensaft, weiß
1 Msp Ingwerpulver
Salz
Pfeffer

Zutaten für Mozzarellabrötchen:

250 g Mozzarella
80 g Tomaten, getrocknet in Öl
2 EL Olivenöl
8-10 Stck. Basilikumblätter
1 kleine Stange(n) Ciabatta
1 dicke Möhre(n)
1 Zucchini(s)
1 mittelgroßer Rettich
1 Romanasalat



Zassenhaus
Pfeffermühle
FRANKFURT,
Olivenholz



Zassenhaus
Salzmühle
FRANKFURT,
Olivenholz



GEFU
Spiralschneider
SPIRELLI 2.0 mit
Gemüsehalter



Güde Brotmesser
Alpha



Continenta
Brottschneidebrett aus
Akazienholz



Dick Tomatenmesser
Premier Plus mit
Wellenschliff



KitchenAid Zerhacker
in schwarz



Rösle Pendelschäler

1

Brot mit einem Brotmesser in Scheiben schneiden und mit Mozzarella belegen. Karotte und Rettich mit einem Pendelschäler schälen, Zucchini waschen und alles mit einem Spiralschneider in Spiralen schneiden.

2

Alle Zutaten der Marinade miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gewaschene Salatblätter auf einem Teller anrichten. Die Gemüsestreifen marinieren und auf dem Salat verteilen.

3

Getrocknete Tomaten mit einem Gemüse- oder Tomatenmesser klein schneiden, mit Öl und fein gehackten Basilikumblättern in einer Schüssel vermengen. Mozzarellabrötchen bei 180 °C knusprig überbacken. Die Tomatenmischung darüber verteilen und zum Salat auf einem Teller anrichten und servieren.