



2

Erdbeer-Garten

Zutaten Salat

- 100 g Rucola-Salat
- ½ Eisbergsalat
- Bund Radieschen
- 250 g Sander Erdbeeren
- 1 Pkg. mini Büffel-Mozzarella-Kugeln
- 1 Pkg. Kresse

Zutaten Vinaigrette

- 3 - 4 große Erdbeeren
- 10 Blatt frisches Basilikum
- 5 EL Olivenöl
- 1 Limette
- 2 TL Zucker
- Salz & Pfeffer

Zubereitung für 4 Personen

Die härteren Rucolastiele abschneiden. Den Eisbergsalat klein schneiden. Den Salat waschen, gut trocknen und auf vier Tellern anrichten. Die Erdbeeren und Radieschen waschen, das Grün entfernen und in Scheiben schneiden. Die Mini-Mozzarella-Kugeln mit den Erdbeer- und Radieschenscheiben auf dem Salat verteilen.

Die Erdbeeren und Basilikumblätter waschen. Das Grün der Erdbeeren entfernen. Erdbeeren und Basilikum zusammen pürieren. Die Limette auspressen. Erdbeerpüree, Limettensaft, Öl und Zucker gut verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Vinaigrette über den Salat träufeln und mit Kresse bestreut servieren.

Guten Appetit!