

Fruchtiger Mozzarellaalat

Zutaten

- 400 g Cocktailtomaten
- 1 Kugel Mozzarella
- 1 kleinerote Zwiebel
- 125 g Himbeeren, frisch
- 1 Handvoll Basilikumblätter

Dressing

- 1/2 TL Kräuterfreude von Edelschmaus®
- 1,5 TL Wasser
- 1/2 TL Senf
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Sanfte Traube von Edelschmaus®
- Pfeffer Salz Mix von Edelschmaus® - Menge nach Wunsch



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de

Zubereitung

- Tomate halbieren und Mozzarella in kleine Würfel schneiden.
- Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.
- Basilikumblätter in dünne Streifen schneiden.
- Kräuterfreude mit Wasser aktivieren. Dann den Essig dazu und verrühren.
- Übrige Dressingzutaten hinzufügen und glatt rühren. Mit dem Pfeffer Salz Mix nach Wunsch würzen.
- Tomate, Mozzarella, Zwiebeln, Himbeeren und Basilikum zum Dressing geben und alles miteinander vermengen.