Rezept

Löwenzahn mit Mozzarella und Kirschtomaten

Ein Rezept von Löwenzahn mit Mozzarella und Kirschtomaten, am 29.04.2024

Zutaten

100 g	zarter Löwenzahn
100 g	Kirschtomaten
125 g	kleine Mozzarellakugeln (Abtropfgewicht)
	Salz
2 TL	Aceto balsamico
1 EL	Olivenöl
4 Scheiben	Mehrkornbaguette
50 g	Rucola
1	kleine Schalotte
	1/2 TL Senf
	schwarzer Pfeffer
2 EL	Gemüsebrühe
1 EL	grob gehackte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Löwenzahn und Rucola waschen und trockenschütteln. Die Löwenzahnblätter in Stücke teilen. Vom Rucola harte Blattstiele entfernen. Die Tomaten waschen, abtrocknen und halbieren. Die Schalotte abziehen und sehr fein hacken. Die Mozzarellakugeln abtropfen lassen und halbieren.

2. Aus Senf, Salz, Pfeffer, Essig, Gemüsebrühe und dem Olivenöl eine Marinade rühren. Löwenzahn, Rucola und Schalotte in einer Schüssel mit zwei Drittel der Marinade vermischen. Den Salat auf Tellern anrichten.

3. Die Tomaten- und Mozzarellahälften auf dem Salat verteilen und mit der restlichen Marinade beträufeln. Mit etwas Pfeffer übermahlen und mit Petersilie bestreut servieren. Das Baguette zum Salat essen.