

Gebratener Mozzarella auf Blattsalat mit Dressing

Für zwei Personen

Für den Salat:

80 g Endiviensalat	80 g Radicchio	1 EL Sojasprossen
1 EL Kresse		

Für den Mozzarella:

200 g geräucherter Mozzarella	1 EL Mehl	Olivenöl
-------------------------------	-----------	----------

Für die Marinade:

2 Frühlingszwiebeln	120 ml weißer Traubensaft	2 EL weißer Balsamico
2 EL dunkler Balsamico	2 EL Olivenöl	1 TL Honig
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Das Mehl auf einen Teller geben und den Mozzarella darin wenden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Mozzarellascheiben darin anbraten.

Die Salatblätter vom Radicchio und vom Endiviensalat ablösen, waschen und trocken schleudern. Die Blätter etwas klein zupfen und mit den Sprossen vermischen.

Für die Marinade die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Scheiben schneiden. Den Traubensaft, den Honig, den weißen und den dunklen Balsamico und das Olivenöl mit den Frühlingszwiebeln vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat mit den Mozzarellascheiben auf Tellern anrichten, die Marinade darüber geben, mit der Kresse garnieren und servieren.

Sabine Vogels am 02. April 2015