

Kopfsalat mit Erdbeer-Vinaigrette

Für 6 Personen:

1 Kopfsalat	350 g Erdbeeren	Salz, Pfeffer
5 EL Olivenöl	3 EL Zitronensaft	1.5 EL Puderzucker
1 TL grüner Pfeffer	250 g kl. Kugeln Büffel-Mozzarella	frisches Basilikum

Vom Salat den dicken Strunk keilförmig herausschneiden und die äußeren ledrigen Blätter entfernen. Salat waschen, trocken schleudern und auf einer Platte anrichten.

Erdbeeren putzen, die Hälfte davon mit etwas Salz, Pfeffer, der guten Hälfte des Olivenöls, Zitronensaft und einigen EL Wasser in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Schneidestab fein pürieren und mit Puderzucker abschmecken.

Grünen Pfeffer grob hacken. Den Salat mit der Vinaigrette beträufeln. Die Mozzarella-Kugeln abtropfen lassen. Zusammen mit den restlichen Erdbeeren auf dem Salat verteilen. Mit dem Grünen Pfeffer und etwas Basilikum bestreuen und mit dem restlichen Olivenöl beträufelt servieren.

Tim Mälzer am 08. Mai 2021