

Kopfsalat mit Erdbeer-Vinaigrette

Für 6 Portionen

1 Kopfsalat	350 g Erdbeeren	Salz und Pfeffer
5 EL Olivenöl	3-4 EL Zitronensaft	1-2 EL Puderzucker
1 TL grüner Pfeffer	250 g kl. Büffel-Mozzarella-Kugeln	einige Blätter 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, 3 EL Olivenöl, Zitronensaft und 4 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 2 EL Olivenöl beträufelt servieren.

Tim Mälzer am 14. Juni 2019