Rucola-Mozzarella-Salat mit Mango

Bekommt man bei diesem fruchtig-frischen Anblick nicht sofort Appetit? Tolles Rezept für Rucola-Mozzarella-Salat mit Mango und Frühlingszwiebeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

260 g	Mozzarella
220 g	Rucola
1 Stk.	Mango
0.5 Bündel	Basilikum
4 EL	Olivenöl
4 EL	Aceto Balsamico
2 TL	Honig
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 Stk.	Lauchzwiebeln

Zubereitung

1. Für den exotischen Rucola-Mozzarella-Salat mit Mango zuerst den Mozzarella abtropfen lassen, der Länge nach halbieren und in Scheiben oder Würfel schneiden. Das Basilikum bei Bedarf waschen, trocknen und die Blätter abzupfen. Rucola und Lauchzwiebeln waschen, putzen und trocknen. Die Lauchzwiebeln in schmale Ringe schneiden. Die Mango schälen und in Spalten schneiden.

2. Eine Servierplatte verwenden und darauf den Rucola mit Mozzarella, Lauchzwiebeln und Mango dekorativ anrichten. Basilikumblätter darüber verteilen.

3. In einer Schale den Balsamico mit Honig, Öl und 1 Esslöffel Wasser gründlich verrühren. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Den Salat mit dem Dressing beträufeln.

Tipp

Der Rucola-Mozzarella-Salat mit Mango ist eine wunderbare Beilage zu Gegrilltem. Anstelle von Rucola kann man auch Feldsalat verwenden.