Rucolasalat mit Kirschtomaten und Mozzarella

Der Rucolasalat mit Kirschtomaten und Mozzarella ist eine klassische italienische Vorspeise. Das Rezept kann aber auch als Beilage oder Zwischenmahlzeit zubereitet werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

2 Stk.	Tomaten
4 Stk.	Mozzarella (Mini)
1 Stk.	Frühlingszwiebel
1 Bund	Rucola
2 Stängel	Basilikum
1 EL	Weißweinessig
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Zucker

Zubereitung

1. Für den Rucolasalat mit Kirschtomaten und Mozzarella die Tomaten gründlich waschen, vierteln und den Stielansatz entfernen. Mozzarella abtropfen lassen und nach Belieben halbieren oder vierteln.

2. Rucola und Basilikum waschen und trocken tupfen. Basilikum fein hacken und Rucola grob zerteilen. Frühlingszwiebel putzen und in dünne Ringe schneiden. Aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing anrühren.

3. Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Rucola und Frühlingszwiebel vorsichtig mit dem Dressing vermengen. Ca. 10 Minuten durchziehen lassen. Dann anrichten und servieren.

Tipp

Den Rucolasalat mit Kirschtomaten und Mozzarella vor dem Servieren mit gerösteten Pinienkernen bestreuen.