

# Vogerlsalat mit Mozzarella

Das Rezept für den Vogerlsalat mit Mozzarella ist eine köstliche Feldsalat-Kreation und gelingt im Nu.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

|            |                                   |
|------------|-----------------------------------|
| 100 g      | Vogerlsalat                       |
| 125 g      | <a href="#">Mozzarella</a>        |
| 125 g      | Cocktailtomaten                   |
| 0.5 TL     | Italienische Kräuter (getrocknet) |
|            | Balsamico-Essig (weiß)            |
|            | Olivenöl extra vergine            |
|            | <a href="#">Salz und Pfeffer</a>  |
| 1 Handvoll | Basilikumblätter                  |

## Zubereitung

1. Den **Vogerlsalat** gründlich waschen, putzen und trocken schütteln. Den **Mozzarella** in Schieben schneiden. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren.
2. Den Salat mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumblätter auf Teller anrichten. Mit den getrockneten italienischen Kräutern bestreuen.
3. Den Essig mit Olivenöl, Salz und Pfeffer und mit einem Spritzer Zitronensaft verrühren. Die Marinade über den Salat träufeln, danach sofort servieren und genießen.

## Tipp

Zum Vogerlsalat mit Mozzarella schmeckt ein Kräuter-Baguette oder eine Scheibe Vollkornbrot.