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	Mozzarella
125 g	Cocktailtomaten
0.5 TL	Italienische Kräuter (getrocknet)
	Balsamico-Essig (weiß)
	Olivenöl extra vergine
	Salz und Pfeffer
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.