

Salat mit Erdbeer-Vinaigrette

(Sendung vom 27.04.2013)



Zutaten

1 Kopfsalat
350 g Erdbeeren
Salz
Pfeffer
5 El Olivenöl
3–4 El Zitronensaft
1–2 Tl Puderzucker
1 Tl grüner Pfeffer (Glas, abgetropft)
250 g Mini-Büffelmozzarellakugeln
einige Basilikumblätter

Zubereitung

1. Vom Salat den dicken Strunk keilförmig herausschneiden und die äußeren ledrigen Blätter entfernen. Salat waschen, trocken schleudern und auf einer Platte anrichten.
2. Erdbeeren putzen, die Hälfte davon mit etwas Salz, Pfeffer, 3 El Olivenöl, Zitronensaft und 4 El Wasser in ein hohes Gefäß geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Puderzucker abschmecken.
3. Grünen Pfeffer grob hacken. Den Salat mit der Vinaigrette beträufeln. Die Mozzarellakugeln 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.

Für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Minuten