

# Blattsalate mit Mozzarellakugeln und Himbeeren



## Zutaten für vier Personen:

150 g Burgundersalat oder Eichblattsalat

50 g junge Spinatblätter

16 kleine Mozzarella-Kugeln

eine Schale frische Himbeeren

frisch gehackter Dill

## Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

eine Prise Zucker

3 EL Himbeeressig

7-8 EL neutrales Öl

1. Blattsalate waschen, in kleine Stückchen reißen und verlesen. Spinatblätter eventuell in Streifen schneiden. Trocken schleudern.

2. In mittleren Schüsselchen Blattsalate mit den Mozzarellakugeln anrichten. Mit dem gehackten Dill bestreuen und mit der Vinaigrette beträufeln.

3. Die gewaschenen Himbeeren auf den Portionen anrichten.

## Hinweise:

Eine schöne Kombination. Schmeckt auch mit weißem Balsamico-Essig.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Vorspeisen, Salate, vegetarisch, italienisch

Rezeptanregung: Heide S.,  
im September 2008  
Anpassung und Foto: Walter  
Stand 15.01.2023