

Eichblattsalat mit marinierten Erdbeeren



Zutaten für zwei Personen:

- 100 g frische Erdbeeren
- 1 TL Zucker
- 2 EL Aceto Balsamico
- 1/2 eines kleineren Eichblattsalates oder 1/4 eines Burgundersalates
- 50 g Rucola
- 2 Blätter Radicchio (optional)
- 8-10 Stück Mini-Mozzarella
- 1 Flaschentomate (optional)

Vinaigrette:

- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Aceto Balsamico
- 6 EL Olivenöl

1. Erdbeeren waschen und vierteln. Mit 1 TL Zucker bestreuen, mit 2 EL Aceto Balsamico beträufeln. Im Kühlschrank 1-2 Stunden marinieren.

2. Eichblattsalat und Radicchioblätter waschen, in kleine Stückchen reißen und trocken schleudern. Harte Stängel beim Rucola entfernen, Rucola ebenfalls waschen und trocken schleudern.

3. Salate auf Portionstellern anrichten. Vinaigrette rühren und den Salat damit beträufeln.

4. Mini-Mozzarella auflegen, optional in Scheiben geschnittene Tomaten mit

anrichten. Zum Schluss die abgetropften marinierten Erdbeeren auflegen.

Hinweise:

Ein leichter Sommersalat. Besonders auch für Gäste geeignet, als Vorspeise oder Zwischengericht.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 75 min, Vorspeisen, Zwischengerichte, Salate, vegetarisch, italienisch

Rezept: Kerstin. Foto: Walter Stand 18.01.2023