

## *Bambini Mozzarella Mini Salat mit Limonendressing und Oregano*



*Bis 15 Min.*



*Einfach*



*Vegetarisch*

## Zubereitung

1. Für das Dressing die Zutaten in einen Mixbecher geben und mit einem Pürierstab so lange mixen, bis eine Bindung entsteht. Das Dressing nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Salat putzen und waschen. **Mini Bambini Mozzarella von GOLDSTEIG** in eine Schüssel geben und mit dem Dressing, den Paprikawürfeln und Oregano marinieren.
3. Die marinierten **Mini Bambini Mozzarella von GOLDSTEIG** 10 Min. ziehen lassen und um den angerichteten Salat legen. Das restliche Dressing über den Salat gießen.

## Zutaten



### Für 4 Personen:

- Blattsalate nach Wahl (Lolo Rosso, Eichblatt, Radicchio, Chicorée, Feldsalat)
- 4 Packungen **GOLDSTEIG Bambini Mozzarella** oder **GOLDSTEIG Bambini Mozzarella Light** mit Nettofüllmenge 245 g
- 1 Paprika
- 1 Prise Oregano

### Für das Dressing:

- 100 ml Limonenöl
- 100 ml Apfelessig
- 500 ml Olivenöl
- 50 g Zucker
- 100 ml Brühe
- etwas Senf
- etwas Knoblauch
- Salz, Pfeffer

