

## 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 einen Pürierstab so lange mixen, bis eine Bindung entsteht. Das Dressing nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Salat putzen und waschen. **Bambini Mozzarella Mini** oder **Bambini Protinella Mini** von GOLDSTEIG in eine Schüssel geben und mit dem Dressing, den Paprikawürfeln und Oregano marinieren.
3. Die marinierten **Mozzarella Minis** oder **Protinella Minis** 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 Roso, Eichblatt, Radicchio, Chicorée, Feldsalat)
- 4 Packungen **GOLDSTEIG Bambini Mozzarella Mini** oder **GOLDSTEIG Bambini Protinella Mini**
- 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

