

## *Blattsalat mit in Passionsfruchtdressing eingelegtem Mozzarella*



*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.
3. Den **GOLDSTEIG Mozzarella** in Spalten zerreißen. So entstehen kleinere Fasern, die das Dressing besser aufsaugen.
4. Den **GOLDSTEIG Mozzarella** in eine Schüssel geben und mit dem Dressing und den Mandeln marinieren.
5. Den marinierten **GOLDSTEIG Mozzarella** 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 Stück **GOLDSTEIG Mozzarella** 125 g oder
- 4 Stück **GOLDSTEIG Mozzarella Light** 125 g
- 50 g gemahlene und geröstete Mandeln

### Für das Dressing:

- 100 ml Passionsfrucht balsam oder reduzierter Passionsfruchtsaft
- 100 ml Apfelessig
- 500 ml Olivenöl
- 50g Zucker
- 100 ml Brühe
- etwas Senf
- etwas Knoblauch
- Salz, Pfeffer

