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. Die Mozzarella Kugeln oder Protinella Kugeln in Spalten zerreißen. So entstehen kleinere Fasern, die das Dressing besser aufsaugen.
4. Anschließend in eine Schüssel geben und mit dem Dressing und den Mandeln marinieren.
5. Den marinierten Mozzarella oder Protinella 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 Mozzarella Kugel oder GOLDSTEIG Protinella Kugel
- 50 g gemahlene und geröstete Mandeln

Für das Dressing:

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