

Italienischer Rucola-Brot-Salat mit Mozzarella und getrockneten Tomaten

20–25 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

50 g	Rucola
6	Getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt), in Streifen geschnitten
100 g	Mini-Mozzarella, in kleine Stücke gezupft
2 Scheiben	Ciabiatta oder Baguette (optional: vom Vortag)
1 EL	Pinienkerne
5 EL	Olivenöl
4 EL	Balsamico-Essig
1 EL	Little Italy
	Frisch gemahlener Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

1 Rucola vorbereiten:
Den Rucola gründlich waschen und trocken schütteln. In eine große Schüssel geben.

2 Getrocknete Tomaten & Mozzarella:
Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden. Den Mozzarella entweder als Mini-Kugeln belassen oder in mundgerechte Stücke zupfen. Beides zum Rucola hinzufügen.

3 Brotwürfel zubereiten:
Die Ciabatta- oder Baguette-Scheiben in kleine Würfel schneiden.
1 TL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin goldbraun anrösten. Mit einer Prise Kotányi Italienische Gewürzmischung bestreuen. Beiseitestellen.

4 Pinienkerne rösten:
Die Pinienkerne in einer kleinen, fettfreien Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun rösten.

5 Dressing zubereiten:
In einer kleinen Schüssel das Olivenöl, Balsamico-Essig und 1 EL Kotányi Italienische Gewürzmischung kräftig verrühren.

6 Salat anrichten:
Das vorbereitete Dressing über den Rucola, die getrockneten Tomaten und den Mozzarella geben. Gut vermengen.
Die gerösteten Brotwürfel und die Pinienkerne darüberstreuen.

7 Servieren:
Den Salat auf zwei Tellern anrichten und nach Belieben mit frisch gemahlenen Pfeffer und frischen Kräutern (z. B. Basilikum) garnieren.