



Italienischer Rucola-Brot-Salat mit Mozzarella und getrockneten Tomaten

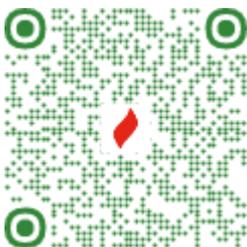
🕒 20–25 Min   

Zubereitung

Zutaten 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

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



- Rucola vorbereiten:**
Den Rucola gründlich waschen und trocken schütteln. In eine große Schüssel geben.
- 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.
- 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.
- Pinienkerne rösten:**
Die Pinienkerne in einer kleinen, fettfreien Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun rösten.
- Dressing zubereiten:**
In einer kleinen Schüssel das Olivenöl, Balsamico-Essig und 1 EL Kotányi Italienische Gewürzmischung kräftig verrühren.
- Salat anrichten:**
Das vorbereitete Dressing über den Rucola, die getrockneten Tomaten und den Mozzarella geben. Gut vermengen.
Die gerösteten Brotwürfel und die Pinienkerne darüberstreuen.
- Servieren:**
Den Salat auf zwei Tellern anrichten und nach Belieben mit frisch gemahlener Pfeffer und frischen Kräutern (z. B. Basilikum) garnieren.