

# Salat mit Büffelmozzarella, Mango und Röstbrot

**Für zwei Personen**

**Für den Salat:**

2 reife Mangos                      2 Kugeln Büffelmozzarella    200 g Parmaschinken  
 $\frac{1}{4}$  Bund Basilikum

**Für das Dressing:**

1 Zitrone, 3 TL Saft                1 TL Honig                            6 EL Olivenöl  
Meersalz                                Pfeffer

**Für das Röstbrot:**

200 g Landbrot                      2 Zweige Rosmarin                2 Zweige Thymian  
1 EL Butter                            4 EL Olivenöl                        Salz

**Für den Salat:**

Die Mango halbieren, vom Stein schneiden, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in fingerdicke Streifen schneiden.

Einen der Büffelmozzarella in grobe Würfel schneiden. Den Mozzarella mit Mangostreifen mit dem Parmaschinken umwickeln und mit ganzen Mozzarella auf einer Platte anrichten.

**Für das Dressing:**

Aus Zitronensaft und -abrieb, Honig, Olivenöl sowie Salz und Pfeffer ein cremiges Dressing anrühren.

**Für das Röstbrot:**

Das Brot mit einer Brotschneidemaschine etwa 1 mm dick aufschneiden. Brot in einer Pfanne mit Olivenöl und aufschäumender Butter, Thymian und Rosmarin von beiden Seiten je 2 Minuten kross anrösten. Den Salat auf Tellern anrichten, mit Basilikumblättern bestreuen und mit dem Dressing beträufeln und servieren.

Susann Atwell am 19. Dezember 2017