

Feigen-Büffelmozzarella-Salat

Für 4 Personen:

6 Feigen	2 Büffelmozzarella	2 Schalotten
2 EL dunkler Balsamicoessig	1 EL Agavensirup	Meersalz
Pfeffer	4 EL Olivenöl	Basilikum-Blätter

Für den Feigen-Büffelmozzarella-Salat 6 Feigen vierteln, 2 Büffelmozzarella in Würfel schneiden und beides auf vier Teller anrichten. 2 Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in kochendem Wasser kurz blanchieren. In einer kleinen Schüssel 2 EL dunkler Balsamicoessig mit 1 EL Agavensirup, Meersalz, frischem Pfeffer aus der Mühle und 4 EL Olivenöl vermengen. Die blanchierten Zwiebelchen dazugeben und über den Salat träufeln. Mit Basilikum- Blättern dekorieren.

Theresa Baumgärtner am 29. November 2020