

Erdbeer- Salat mit Mozzarella



Für Menschen mit Geschmack.

bioladen[★]

bioladen.de

Erdbeer-Salat mit Mozzarella



ZUTATEN

- 500 g **bioladen***Erdbeeren
- 1 TL Puderzucker
- Saft von einer Limette
- Abrieb von 1/2 Limette
- 2 EL Walnussöl
- Salz & Pfeffer
- 200 g **bioladen***Mozzarella
- 1/2 rote Zwiebel
- 50 g **bioladen***Walnüsse
- etwas Basilikum

ZUBEREITUNG

1. Die Erdbeeren vierteln und ca. eine halbe Stunde mit dem Puderzucker ziehen lassen.
2. Mit Limettensaft, Limettenabrieb und Öl vermischen.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Mozzarella würfeln und die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Walnüsse hacken.
5. Alles unter die Erdbeeren heben und mit Basilikum garnieren.



Weitere Rezepte in
unserem Kochbuch auf
www.bioladen.de/rezepte

BIO-ERDBEEREN VON BÄUMERS BEEREN

Unser **bioladen***Partner **Bäumers Beeren** ist ein landwirtschaftlicher Gemischtbetrieb in Tecklenburg-Brochterbeck und widmet sich bereits seit 1989 dem Landbau nach den Bioland-Richtlinien.



Bioland



bioladen.de/baeumer