



Rezepte aus der Behr Küche

Bunter Salat mit Mini Romana



Zutaten für 2 Personen

Für den Salat:

- 2 Mini Romanasalate
- 150 g Kirschtomaten
- ½ Salatgurke
- 1 orange Paprika
- 150 g Mozzarella-Kugeln
- 140 g Mais

Für das Dressing:

- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Balsamicoessig
- 1 EL Agavendicksaft
- 1 TL Senf
- Salz und Pfeffer
- ½ Bund Basilikum

Zubereitung:

Den Mini Romanasalat in einzelne Blätter teilen, waschen und in Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Salatgurke und die Paprika waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Mozzarella-Kugeln und den Mais abtropfen lassen.

Für das Dressing die Basilikumblätter abzupfen, waschen und fein hacken. Olivenöl, Balsamicoessig, Agavendicksaft und Senf gut verrühren, das Basilikum unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen. Guten Appetit!