

SOMMERSALAT MIT MELONE, NEKTARINEN & BÜFFEL-MOZZARELLA

INSALATA ESTIVA CON MELONE, NETTARINE E MOZZARELLA DI BUFALA

ZUTATEN \ INGREDIENTI

125 g Feldsalat	3 Nektarinen
125 g Spinatblätter	1 Büffelmozzarella
1 kleiner Kopf Eisbergsalat/Brasilianer	Zitronenmelisse
1 Zuckermelone	Basilikum

125 g valerianella (soncino)	3 nettarine
125 g spinaci in foglie	1 mozzarella di bufala
1 piccolo cespo di insalata iceberg (brasiliana)	melissa
1 melone	basilico

ZUBEREITUNG \ PREPARAZIONE

Den Feldsalat, die Spinatblätter und den Brasilianer waschen. Die Zuckermelone, die Nektarinen und die Büffelmozzarella in Würfel schneiden. Die Zitronenmelisse und das Basilikum zerrupfen. Die Zutaten mischen und nach Belieben mit Essig & Öl anrichten.

Ein toller Sommersalat! Schmeckt solo, aber auch zu gegrilltem Fleisch und Lachs.

Lavare il soncino, le foglie di spinaci e l'insalata iceberg. Tagliare a cubetti il melone, le nettarine e la mozzarella di bufala. Unire in una ciotola le insalate e gli ingredienti a cubetti. Aggiungere delle foglioline di menta e basilico e condire a piacere con olio e aceto.

Una fantastica insalata estiva! È buona da sola o come contorno per carne alla griglia e salmone.



MITTELMEDIO



15'



4 Personen



Gwürzerkeller

Tel. +39 0471 860236
www.gwuerzerkeller.com



Miribung Maria

