

Sommersalat mit Früchten

(schmeckt morgens, mittags und abends)

ZUTATEN für 2 Personen:

ca. 3 Handvoll frischer Feldsalat
4 Weinbergpfirsiche
125 g Büffelmozzarella
Saft einer ½ Limette
1 TL Agavendicksaft
5 TL Olivenöl
1/3 TL Chiliflocken
Chilifäden
5 Zweige Johannisbeeren
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Feldsalat waschen, putzen und trocken tupfen. Die Pfirsiche waschen, trocken tupfen, halbieren, entkernen und in kleine Stückchen schneiden. Die Johannisbeer-Zweigchen ebenfalls waschen und trocken tupfen.
2. Den Limettensaft, den Agavendicksaft und das Olivenöl zu einem Dressing verrühren. Anschließend mit Chiliflocken und Salz abschmecken.
3. Den Feldsalat zusammen mit den Pfirsichstückchen in eine Schüssel geben. Den Büffelmozzarella mit den Fingern zerreißen und ebenfalls dazu geben. Das Dressing über den Salat geben, die Johannisbeer-Zweigchen darüberlegen und mit einigen Chilifäden servieren.

GUTEN APPETIT !