

Mozzarella-Rucola-Salat

Ein fruchtig-herzhafter Salat, der sich auch als Snack eignet.

Entgegen zu einem klassischen Rucola-Salat mit Parmesankäse und feinen Olivenöl, ist dieses Rezept wohl um einiges raffinierter. Die fruchtigen Nektarinen und der kräftige Parmaschinken geben diesem Mozzarella-Rucola-Salat den besonderen Kick.

Zutaten

- 250 g Mozzarella
- 2 Bund Rucola
- 3 Nektarinen
- 100 g Parmaschinken
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Balsamico
- 2 EL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker

Zubereitung

- Den Mozzarella abtropfen lassen, dann in Würfel schneiden. Den Rucola putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Nektarinen waschen, vom Kern lösen, in dünne Spalten schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.
- Den Rucola in eine breite Salatschüssel geben, die anderen Zutaten darauf anrichten.
- Das Öl mit dem Essig, dem restlichen Zitronensaft, Salz, Pfeffer und der Prise Zucker verrühren.
- Die Vinaigrette über den Salat geben und kurz ziehen lassen.



Veröffentlicht von **Gourmet Magazin**

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/mozzarella-rucola-salat/>