Italienischer Sommersalat

Zutaten für 4 Personen:

2 Salatherzen

3 Stangen Staudensellerie

1 Fenchelknolle

250 g Cherry-Tomaten

6 EL Zitronensaft

30 g geriebenen Parmesan

1 Mozzarella

6 Scheiben Mortadella

1 Knoblauchzehe

6 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Die Salatherzen putzen, waschen und trockenschleudern. In mundgerechte Stücke schneiden. Den Staudensellerie putzen und in feine Scheiben schneiden. Den Fenchel putzen und fein hobeln. Das Fenchelgrün zerkleinern. Die Cherry-Tomaten halbieren.

Den Knoblauch fein hacken. Aus Zitronensaft, Knoblauch, Parmesan und Olivenöl ein Dressing herstellen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dressing und alle Salatzutaten gut mischen.

Den Mozzarella in kleine Stücke rupfen und auf den Salat geben. Zum Schluss die Mortadella in feine Streifen schneiden und unterheben.

Dazu passt frisches Baguette. Der Salat passt auch sehr gut als Beilage für gegrilltes Fleisch oder Wurst.

mattkeag

wünscht guten Appetit