

Chefkoch Claudio Clarke empfiehlt:

Rucola-Salat mit Mozzarellascheiben



mehr Kochtipps:

erf-medien.ch/kochstipp

(c) 123rf

Zubereitung

1. Rucola-Salat und Castelfranco-Salat getrennt waschen und trockenschleudern
2. Mozzarella in Scheiben zu 25 g schneiden (2 Scheiben pro Person)
3. Mozzarellascheiben mehlen, durch das Ei ziehen und im Paniermehl panieren
4. Rote Zwiebeln fein hacken
5. Saucenzutaten miteinander verrühren
6. Mozzarellascheiben im Sonnenblumenöl sautieren
7. Castelfranco-Blätter auf dem Teller auslegen
8. Rucola-Blätter darauf anrichten
9. Salat mit der Sauce beträufeln
10. Sautierte, warme Mozzarellascheiben darauf anrichten

Zutaten

40 g	Rucola, gerüstet
200 g	Chicorée Castelfranco, gerüstet
10 g	Mozzarella
30 g	Weissmehl
30 g	Vollei, frisch
20 g	Sonnenblumenöl
Sauce:	
20 g	Haselnussöl
20 g	Aceto Balsamico di Modena
10 g	rote Zwiebeln, geschält
5 g	Rotweinessig
	Salz, weisser Pfeffer aus