

## **Rezeptidee von unserem BioRegional Partnerladen: Loth Hof Laden, Münsing**

### **Blattsalat mit Zitronat-Zitrone, Tomate, Birne, Mozzarella und Fenchel**

**(für 4 Personen)**

#### Zutaten:

- 1 Mix-Salat (Statt Salat können Sie auch ganz jungen Spinat nehmen oder den Salat durch Zugabe von einer guten Hand voll Spinat ergänzen)
- 6-8 Cherry-Strauchtomaten
- 1 Birne ohne Kernhaus, fein gewürfelt
- 1 Mozzarella, in mundgerechte Stücke gerupft oder geschnitten
- 4-5 hauchdünn geschnittene Scheiben Zitronat-Zitrone (mit Schale), fein gewürfelt
- 1/2 Knolle Fenchel, sehr fein geschnitten
- 6 EL Olivenöl
- 3 EL Lemon-Balsamico
- 1 TL mittelscharfen Senf
- 1 Prise Salz
- 1 Prise grob geschroteten Pfeffer
- 2 TL Naturjoghurt oder Soja-Cuisine

#### Zubereitung:

Tomaten waschen und vierteln und zusammen mit der Birne, dem Fenchel, den Zitronenwürfeln und dem Mozzarella zugeben. Olivenöl, Lemon-Balsamico, Senf und Joghurt in einem Becher miteinander verrühren, so dass eine Emulsion entsteht. Mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken. Salatsauce erst unmittelbar vor dem Servieren über den Salat geben.

Guten Appetit!