



Rucolasalat mit Feigen, Tomaten und Mozzarella

Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Rucola (gewaschen, essfertig)
- 8 Cherry-Tomaten
- 4 Feigen
- 250 g Mozzarella
- 1 rote Zwiebel
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- Meersalz, bunter Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Agavendicksaft



Zubereitung:

1. Die Tomaten waschen, Stielansätze entfernen und vierteln. Die Feigen waschen, die Enden abschneiden und achteln.
2. Den Mozzarella abtropfen lassen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.
3. Für das Dressing Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Agavendicksaft verrühren.
4. Den Rucola auf 4 Tellern anrichten mit Tomaten, Mozzarella, Feigen und den Zwiebelringen belegen und mit dem Dressing beträufeln.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren und gutes Gelingen!

Ihre Elisabeth Polster
ESSGENUSS & LEBENSFREUDE

www.elisabethpolster.at