



Mangoldsalat mit Mozzarella und "Senfperlen"

Unser frischer Mangoldsalat bringt Abwechslung auf den Tisch, egal ob als Beilage zum Grillen, oder als leichtes Mittag- oder Abendessen.

Zutaten für 4 Personen

- 1 Apfel
- 400 g Mangold
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 150 g Mozzarella
- 100 g Walnüsse gehackt
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Würzöl "Salat & Co"
- 2 EL Apfelessig
- 1 TL Honig
- 1 TL Senf
- 1/2 TL Steinsalz
- 1/2 TL "Bio-Pfeffer" gemahlen
- 3 TL "Bio-Senfperlen"

Apfel waschen, vierteln, Kernhaus entfernen und in Scheiben schneiden.

In einer beschichteten Pfanne die Scheiben etwas anbraten.

Mangold waschen, dicke Stiele entfernen, in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.

Tomaten waschen und in Stücke schneiden, Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden.

Mozzarella in Stücke schneiden. Alles mit den Walnüssen und den gebratenen Apfelscheiben zum Mangold geben.

Knoblauch abziehen und in ein kleines Schüsselchen pressen.

"Salat & Co", Essig, Honig, Senf, Salz und Pfeffer zugeben und mischen.

Soße über den Salat geben und gut mischen. Einige Minuten ziehen lassen und mit "Senfperlen" garniert

servieren.