

**Kochen****Sabrina Dürr****Montag, 04.12.2023****Feldsalat mit Granatapfel, Mini-Mozzarella und Basilikumdressing Für 2 Personen****Zutaten**

150 g Feldsalat  
2 Schalotten oder eine Frühlingszwiebel  
1 Packung (à 150 g) Minimozzarella  
1 Granatapfel  
3 EL Balsamico-Essig, heller  
Salz und Pfeffer  
etwas Honig oder Agavendicksaft  
3 EL Olivenöl nativ extra  
3 – 4 Stiele Basilikum

**Zubereitung:**

1. Feldsalat putzen, waschen und trocknen.
2. Schalotten schälen und würfeln. Mozzarella abgießen. Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen.
3. Für das Dressing in ein Schraubglas Essig mit Salz, Pfeffer, etwas Honig oder Agavendicksaft und Olivenöl verrühren. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, grob hacken und zum Dressing geben. Mit einem Stabmixer kurz pürieren.
4. Feldsalat, Schalotten, Mozzarella, Granatapfelkerne und Dressing mischen und alles auf einem Teller anrichten.