

# Kochen mit Elfriede

Eine Produktion von



## Sommersalat mit Spezialdressing und gebackener Mozzarella

### Zutaten:

Für 4 Portionen:

250 g Mini-Mozzarella oder Mozzarella, 2 Eier, Mehl und Semmelbrösel zum Panieren, Salz,  
Öl zum Frittieren

### **Für die Salatmarinade:**

1 Knoblauchzehe, 1 EL Zucker, 10 g Salz, etwas Pfeffer aus der Mühle,  
½ Zwiebel, ¼ l Wasser, 10 g Maisstärke mit etwas Wasser auflösen,  
¼ l Gemüsesuppe, 1 TL Senf, 1 TL Ribiselmarmelade (passiert),  
400 ml Öl, 200 ml Apfelessig

### Zubereitung Marinade:

Knoblauch, Wasser, Zucker, Salz, Pfeffer und Zwiebel mit ¼ l Wasser aufkochen, bis die Zwiebel weich ist. Mit dem Stabmixer pürieren. Maisstärke in Wasser auflösen, einrühren und aufkochen lassen. Etwas überkühlen lassen.

Suppe, Senf, Marmelade und Essig mixen. Das Öl, wie bei einer Mayonese mit dem Mixstab einrühren.

Je nach Verwendung mit Wasser oder Suppe verdünnen.

Den Mozzarella in nicht zu dünne Streifen schneiden. Salzen, pfeffern und der Reihe nach in Mehl, Ei und Brösel wälzen. Danach nochmals in Ei und Brösel wälzen. Öl erhitzen und die Mozzarellascheiben/-Bällchen frittieren. (das Öl sollte nicht ganz zu heiß sein, da sonst der Käse ausrinnt!)

Salat nach Saison waschen, zerteilen und trockenschütteln. Tomaten, Gurken,... schneiden und untermischen. Vor dem Servieren den Salat mit der Marinade gut abschmecken und mit dem Mozzarella belegen.

**Tipp:** Diese Salatmarinade ist im Kühlschrank problemlos bis zu 3 Wochen haltbar. Vor Gebrauch gut schütteln.

**Wichtig:** Der gewaschene Salat soll immer sehr trocken geschüttelt sein, damit die Marinade gut haften bleibt!

