

Kartoffel-Mozzarellasalat mit Asiasalaten

für 4 Personen

Menge Zutaten

800 g	Kartoffeln
2	Lorbeerblätter
1	Zwiebel
200 ml	Gemüsebrühe
60 ml	Weißweinessig
1 EL	Senf
8 EL	Olivenöl
1 EL	Holunderblütensirup
250 g	(Büffel)Mozzarella
200 g	Asiasalate gemischt (Mizuna, Blattsenf, Rucola,...)
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und je nach Größe vierteln oder halbieren. Kartoffeln zusammen mit den Lorbeerblättern in Salzwasser knapp 20 Minuten nicht zu weich kochen. Abgießen und abdampfen lassen.

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Schalotten, warme Gemüsebrühe und die Hälfte des Essigs verrühren und über die heißen Kartoffeln gießen und eine Stunde ziehen lassen.

Senf, restlichen Essig, Olivenöl und Holunderblütensirup zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mozzarella abtropfen lassen und in grobe Stücke teilen. Asiasalate waschen und abtropfen lassen und mit den Mozzarellastücken und dem Dressing vermengen und vorsichtig unter die Kartoffeln heben.

