

# Erdbeer- Mozzarella- Salat

mit Walnüssen



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

### Für den Salat:

1 Packung VILLA GUSTO  
Mini-Mozzarella  
1 Packung BIO SONNE  
Mix-Salat  
½ Bund BIO SONNE  
Basilikum  
300 g RIVER VALLEY  
frische Erdbeeren  
50 g ARDILLA Walnüsse

### Dressing:

3 EL BELLUCCINO  
Olivenöl  
2 EL Balsamico  
1 EL BIO SONNE Honig  
½ BIO SONNE Orange  
(nur der Abrieb)  
½ TL COOK! Oregano  
1 Prise Salz  
1 Prise COOK! Pfeffer

## ZUBEREITUNG:

1. Die Erdbeeren putzen, vierteln und mit Mozzarella, Basilikum und Salat mischen.
2. Außerdem die Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett rösten, dann abkühlen lassen und zum Salat geben.
3. Alle Zutaten für das Dressing mischen, bis sich Honig und Salz aufgelöst haben.
4. Das Dressing erst kurz vor dem Servieren über den Salat geben und alles zusammen mit frischem Brot genießen.