

Italienischer Nüssli - Salat

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schöner Salat als Vorspeise, passt auch als Beilage zu Vielem, einfach und lecker

Zutaten

- Für den Salat:
- 150 g Nüssli Salat - Feldsalat, geputzt, in kaltem Wasser knackig aufgefrischt, gut abgelaufen
- Fleisch einer reifen, aber noch feste Avocado
- 8 Kirschtomaten, halbiert
- 150 g Mozzarella Perlen, abgetropft
- 150 g Parma Schinken, dünn geschnitten
- Für den Dressing:
- 1 dl Gemüsebouillon
- 4 El heller Balsamico
- 1 Tl Tomatenpüree
- 1 Tl körnige Senf
- 5 El Olivenöl
- 2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde in kleinen Würfeln
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Toastbrotwürfel in einer beschichteten Bratpfanne mit heißen Olivenöl goldbraun rösten und auf Küchekrepp geben.

Schritt2

Die Bouillon, Balsamico, Tomatenpüree, Senf und Olivenöl mit dem Schneebesen verrühren, salzen, pfeffern, abschmecken.

Schritt3

Das Avocadofleisch würfeln und sofort zum Dressing geben, ebenso die Kirschtomaten und die Mozzarella Perlen; etwas miteinander marinieren lassen.

Schritt4

Kurz vor dem Servieren den Dressing abgießen und den Nüssli Salat mengen. Mittig anrichten, Mozzarella Perlen, Avocado Würfel und Kirschtomaten gleichmäßig verteilen.

Schritt5

Den Schinken zu Rosen drehen, dekorativ dazu legen; mit knusprigen Brotroutons bestreut, sofort servieren.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** einfach, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/italienischer-nuessli-salat/>