



Sommer-Surprise Rezept für 4 Personen

Italienische Salatsauce

- 50 ml Rotwein,
- 50 ml Aceto balsamico, Olivenöl,
- 1 dl Salz, Pfeffer, Oregano, Senf, wenig Zucker zusammenmischen, in
4 Formen (9 cm x 5 cm) eingiessen mit
- 300g Tomaten, in Scheiben geschnitten, Mozzarella, in Scheiben geschnitten, Avocado,
- 150g in Scheiben geschnitten. Abwechselnd einfüllen, jede Lage würzen, mit Salatsauce
- 100g übergiessen, kühl stellen.

Roggenbrot-Croûtons

- 150 g Roggenbrot, in 2,5 cm grosse Würfel geschnitten, in gewürztem Olivenöl gleichmässig toasten.
Formen auf Teller stürzen, mit Basilikum und Brotcroûtons anrichten.

Tipp : Gutes muss Weile haben

Durch das Einschichten der einzelnen Zutaten, Würzen und Marinieren mit der italienischen Salatsauce kann der Salat schon im Voraus hergestellt werden. Dadurch wird der Geschmack intensiver und harmonischer.

Als Dekor können frische Basilikumblätter, leicht gemehlt und in Olivenöl frittiert, verwendet werden. **Vorsicht : Spritzgefahr!** Dasselbe Olivenöl auch für die Roggenbrot- Croûtons verwenden.



Tradition geniessen