



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Sommersalat mit exotischen Früchten und Blüten

ZUTATEN

1 Avocado
1 Mango
1 Papaya
2 Mozzarella
1 P. Kopfsalatherzen
verschiedene essbare Blüten
3 EL Sesamöl
1 EL scharfer Senf
3 EL Himbeeressig
2 EL Honig
2 EL Zitronensaft
1 Zweig Koriander

ZUBEREITUNG

Avocado, Mango und Papaya schälen und den Kern entfernen. Dann alles in walnussgroße Stücke schneiden und vorsichtig in eine große Schale geben. Den Mozzarella auch würfeln und dann dazu geben. Die Kopfsalatherzen waschen, in feine Streifen schneiden und ebenfalls in die Schale geben.

Aus Sesamöl, scharfem Senf, Himbeeressig, Honig, Zitronensaft, 100 ml Wasser, Koriander, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette machen und dann kurz vor dem Servieren über den Salat geben. Den Salat vorsichtig umrühren und vor dem Servieren 5 Minuten ziehen lassen.

Zum Schluss essbare Blüten darüber verstreuen.