



Battavia Salat

Zubereitung

Den Salat nudelig schneiden und waschen, gut abtropfen lassen. Tomaten halbieren, Strunk entfernen und die Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Salat vermengen und dann das ganze vorsichtig mit Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und BONA Pflanzenöl marinieren und nett auf dem Teller anrichten. Den Mozzarella schneiden - entweder in halbe, dünne Scheiben, oder schnetzeln - und dann in der Mitte des Tellers auf dem Salat drappieren. Die italienischen Kräuter kräftig darüberstreuen.
Tipp: Dazu passt herrlich:

- selbstgebackenes Weißbrot:
- 1000 gr. Mehl
- 700 ml. Wasser/Milchgemisch
- 1 Esslöffel Salz
- 1 TL Zucker
- 1 Würfel Germ

Alles zusammenkneten und um die 2-3 Stunden gehen lassen (hab auch schon länger bzw. kürzer gehen lassen) und dazwischen ein paar Mal durchkneten. Dann im Backrohr bei ungefähr 200 Grad eine dreiviertel Stunde backen lassen, fertig. **Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAFamilie Fan Manuela Riedl.**

Zutaten

BONA

Battavia Salat (es geht auch fast jede andere grüne Salatsorte, nur der Battavia passt am Besten vom Geschmack her)

Tomaten

Mozzarella

Italienische Kräuter

Marinade:

Essig (Balsamico, sehr fein schmeckt auch Walnussessig)

BONA Pflanzenöl

Prise

Zucker

Prise

Salz

etwas Wasser

Pflanzenöl