



Brottsalat mit Salsiccia UND MOZZARELLA MINIS

4 PERSONEN



CA. 30 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

4 Ciabatta Brötchen
2 Pck. Bayernland Mozzarella Minis
4 Salsiccia Würste
2 EL rotes Pesto
150 g Rucola
1 große rote Zwiebel
250 g Tomaten
1 Salatgurke
1 große rote Paprika
100 g Oliven
½ Peperoni
1 Hand voll Basilikum
Balsamico & Öl
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Mozzarella Perlen mit dem roten Pesto marinieren und mindestens 30 Minuten stehenlassen.
2. Die Ciabatta Brötchen halbieren und knusprig grillen. Die Brötchen abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Als nächstes aus den Salsiccia kleine Hackbällchen formen. Die Bällchen werden dann gegrillt. Nach Belieben können auch bereits gebratene Würstchen kleingeschnitten werden.
4. Rucola und Basilikum kleinschneiden und die Zwiebel, Tomaten, Salatgurken, Paprika und Peperoni in Stücke schneiden.
5. Aus Olivenöl, Balsamico, Pfeffer und Salz ein Dressing herstellen und die übrigen Zutaten damit vermischen. Die Mozzarella Perlen zum Schluss auf den Salat geben.
6. Den Brottsalat zügig servieren, damit das Brot nicht komplett durchweicht. Guten Appetit!

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT WWW.SCHNELLMALGEKOCHT.DE



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:
www.youtube.com/BayernlandTV