

AGRO VERGINE POMEGRANATE BIO

FELDSALAT MIT MOZZARELLA, GRANATAPFEL, BASILIKUM

Zutaten:

- 200g Feldsalat
- 2 Schalotten
- einige Mozzarella Scheiben
- 1 ½ Granatäpfel
- 4 ⅓ EL Agro Vergine Pomegranate Bio
- Salz, Pfeffer und Zucker
- 4 ⅓ EL Olivenöl
- 2 Blätter Basilikum

Zubereitung:

Feldsalat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotten schälen und in dünne Ringe schneiden. Granatäpfel halbieren und die Kerne herauslösen. Für die Vinaigrette Walcher Pomegranate Bio mit Salz, Pfeffer und ½ TL Zucker verrühren und Olivenöl darunterschlagen. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, grob hacken und zur Vinaigrette geben. Mit einem Stabmixer kurz pürieren. Feldsalat, Schalotten, Mozzarella, Granatapfelkerne und Vinaigrette mischen, anrichten.



AGRO VERGINE POMEGRANATE BIO

INSALATA DI CAMPO CON MOZZARELLA, MELOGRANO E BASILICO

Ingredienti:

- 200g di insalata di campo
- 2 scalogni
- Mozzarella
- 1 ½ melograno
- 4 ⅓ cucchiaini di Agro Vergine Pomegranate Bio
- sale, pepe, zucchero
- 4 ⅓ cucchiaini di olio d'oliva
- 2 foglie di basilico

Preparazione:

Pulire, lavare e scolare l'insalata. Sbucciare gli scalogni e tagliarli ad anellini sottili. Dimezzare i melograni e togliere i semi. Per la vinaigrette miscelare Walcher Pomegranate Bio, sale, pepe e ½ cucchiaino di zucchero e mantecare con olio d'oliva. Lavare il basilico, scuoterlo e asciugarlo, staccare le foglie, tritarlo grossolanamente e aggiungerlo alla vinaigrette. Frullare il tutto brevemente con un frullatore a mano. Quindi mescolare l'insalata, gli scalogni, la mozzarella, i semi di melograno e la vinaigrette e servire.

