

Fabiennes Edamame-Mozzarella-Salat

Zutaten für 4 Personen:

ca. 900 g tiefgekühlte Edamame in der Schote (450 g ausgelöst)

½ Gurke

1 Avocado

150 g rote und gelbe Cherrytomaten

250 g Mozzarella di bufala

Salz, Pfeffer

Sauce:

1 rote Zwiebel

1 Bund Pfefferminze

1 EL grobkörniger Senf

6 EL Aceto balsamico bianco

1 dl Olivenöl

Zubereitung:

Für die Sauce Zwiebel grob schneiden. Mit den restlichen Zutaten in einem Cutter zu einer homogenen Masse pürieren.

Edamame in Wasser ca. 5 Minuten kochen. Abgiessen, kalt abschrecken. Edamame aus der Schote lösen. Gurke schälen, halbieren, in feine Scheiben schneiden.

Tomaten und Mozzarella halbieren. Avocado in Würfel schneiden. Mozzarellahälften in Schnitze schneiden. Alles mit Edamame und der Sauce mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat anrichten. Dazu passt Ciabatta.