

# Italienischer Salat mit frittiertem Mini-Mozzarella

## Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kopf Lollo-Bionda-Salat
- 2 Bund Rucola
- 3 Tomaten
- 2 rote Paprikaschoten
- 3 Packungen (à 125 g) Mini-Mozzarella-Kugeln
- 1 Schalotte
- 75 ml heller Balsamico-Essig
- 1 EL flüssiger Honig
- Salz
- Pfeffer
- 100 ml Olivenöl
- 2 Eier (Größe M)
- 5 EL Mehl
- 8 EL Polenta
- 3 Packungen (à 250 g) BUTARIS Butterschmalz



## Zubereitung:

1. Lollo Bionda und Rucola putzen, waschen und trocken schütteln. Lollo Bionda grob zerzupfen. Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Mozzarella-Kugeln abtropfen lassen.
2. Schalotte schälen und würfeln. Mit Essig, 25 ml Wasser, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Öl unterrühren. Eier verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella-Kugeln erst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluss in Polenta wenden.
3. BUTARIS Butterschmalz in einem Topf auf 140 °C–160 °C erhitzen. Mozzarella-Kugeln darin portionsweise 1–2 Minuten frittieren. Käsekugeln mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Vorbereitete Salatzutaten und Vinaigrette mischen. Salat und Mini-Mozzarella anrichten.

**Zubereitungszeit:** ca. 35 Minuten.

**Nährwerte:** pro Portion ca.

Fett	54 g
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	24 g
Brennwert	720 kcal / 3020 kJ