

Raukesalat mit Mozzarella-Kugeln

Für 4 Personen

Zutaten:

1	rote Paprikaschote	3 EL	Weißweinessig
1	gelbe Paprikaschote		Salz, Pfeffer, Zucker
200 g	Rauke	80 ml	Olivenöl
1	rote Zwiebel	1 Dose	Weißer Bohnen (220g EW)
150 g	Kirschtomaten	20	Mozzarella-Kugeln
2 EL	Gemüsebrühe	20 g	Kapern
1 EL	Senf		

Zubereitungszeit 45 Minuten

1. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, die weißen Trennhäute entfernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Unter dem Backofengrill auf der 2. Einschubleiste von oben 8-10 Minuten übergrillen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Dann mit einem feuchten Tuch abdecken, abkühlen lassen, häuten und in 2 cm große Rauten schneiden.
2. Rauke putzen, waschen und trocken schleudern. Zwiebel pellen und fein würfeln. Tomaten waschen und halbieren.
3. Gemüsefond, Senf, Essig, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Olivenöl mit dem Schneidstab cremig aufschlagen. 2/3 der Sauce mit Paprika, Zwiebeln, Bohnen, Tomaten und Mozzarella mischen und 15 Minuten ziehen lassen.
4. Vor dem Servieren die restliche Sauce mit der Rauke mischen und locker unter die durchgezogenen Zutaten heben. Den Salat auf einer großen Platte anrichten und mit den Kapern bestreut servieren.

Paprika häuten (optimal):

Backofen: 175° Umluft
Backzeit: 30 Minuten

Paprikaschoten vierteln und entkernen, mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, nach dem Backen 30 Minuten in einen Gefrierbeutel, den man verschließt, geben und danach sofort häuten.

Zutaten kann man schon am Vortag vorbereiten, ebenso Salatmarinade, Die Mozzarella-Kugeln schon am Vortag in die Salatmarinade geben.

