



KOCHMOMENTE

Rezept Telegraph #24

Aprikosen - Tomaten - Salat mit weißen Riesenbohnen, Rauke
Orangen- Ingwer Dressing & Mozzarella di Bufala

Zutaten für 4 Personen:

150g Aprikosen, 600g Tomaten (gemischt), 1 Bund Rauke,
½ Dosen weiße Bohnen (125 g Abtropfgewicht), 2 Kugeln Mozzarella di Bufala,
Cayennepfeffer, 15 g Ingwer,
300 ml Orangensaft, 2-3 EL Olivenöl, 2-3 EL Apfelessig, 2 TL Honig,

Zubereitung:

Für den Dressing Ingwer schälen und fein reiben. Den Orangensaft in einen Topf mit dem geriebenen Ingwer um die Hälfte einkochen. Olivenöl, Essig und dem Honig unterquirlen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzig abschmecken.

Aprikosen halbieren, Stein entfernen und in Spalten schneiden. Von den Tomaten den Stielansatz entfernen. Tomaten halbieren und jede Hälfte dritteln, anschließend das Kerngehäuse rausschneiden und das Fruchtfleisch in Längsstreifen schneiden. Rauke putzen, waschen und trockenschleudern.

Bohnen in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Aprikosen, Tomaten, und die Bohnen zusammen mit dem Dressing vermischen und mit Salz & Pfeffer abschmecken. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Rauke unter dem Salat geben und auf Tellern anrichten, zum guten Schluss den Mozzarella zupfen und mit anrichten.

Guten Appetit !!