



Kritharaki Salat mit Zitronen Vinaigrette

Für den Salat:

250 g Liakada Kritharaki

200 g Kirschtomaten, halbiert

1 Glas Liakada Tomaten getrocknet in Streifen in Öl

200 g Mozzarella, gewürfelt

70 g Rucola

50 g Pinienkerne

Für die Zitronen-Vinaigrette:

5 Esslöffel frischer Zitronensaft

7 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

1 Teelöffel Rinatura Agavensirup Bio

1 Kleine(s) Knoblauchzehe, fein gehackt

Salz, Pfeffer

Kritharaki Salat mit Zitronen Vinaigrette

1.

Die Kritharaki nach Packungsanweisung zubereiten.
Abgießen und abkühlen lassen. Die Pinienkerne in einer
Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze goldbraun rösten.
Kirschtomaten halbieren und Mozzarella würfeln.

In einer kleinen Schüssel Zitronensaft, Dijon-Senf,
Agavensirup und Knoblauch vermengen. Nach und nach
das Olivenöl (alternativ kann auch das Öl der Tomaten
verwendet werden) einrühren, bis alles gut vermischt ist.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer großen Schüssel die Kritharaki, Kirschtomaten,
getrockneten Tomaten, Mozzarella und Rucola
vermengen. Die Zitronen-Vinaigrette über den Salat
geben und alles gut vermischen. Die gerösteten
Pinienkerne darüber streuen.