Ölz Weissbrot getoppt mit La Scala Salat

Frisch, knackig & herzhaft – der italienisch inspirierte Salatmix ist der perfekte Sommergenuss!



Zutaten
Ölz Weissbrot
½ Kopf Eisbergsalat
½ Kopf Romanasalat
1 Dose Kichererbsen
120 g italienische Salami
100 g Mozzarella gerieben
50 g Pecorino gerieben
2 Knoblauchzehen gepresst
⅓ Tasse Olivenöl
3 TL Dijon Senf
3 EL Rotweinessig
½ TL Salz
½ TL Pfeffer

Zubereitungszeit
20 min

1. Dressing zubereiten:
In einem Glas Olivenöl, Senf, Rotweinessig, gepressten Knoblauch, Salz und Pfeffer gründlich verrühren.

2. Zutaten vorbereiten:
Eisbergsalat und Romanasalat fein hacken. Salami in kleine Stücke schneiden. Kichererbsen abspülen und abtropfen lassen.

3. Salat mischen:
In einer großen Schüssel die vorbereiteten Salatzutaten mit Kichererbsen, Salami, Mozzarella und Pecorino vermengen.

4. Dressing unterheben:
Das Dressing über die Mischung geben und alles gut vermengen.

Gericht zusammenstellen:
Ölz Weissbrot Scheiben nach Belieben toasten und großzügig mit der Salatmischung belegen. Zweite Brotscheibe darauflegen, leicht andrücken und servieren.