



# 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 Brotseibe darauflegen, leicht andrücken und servieren.