



Gegrillter Brotsalat

mit Büffelmozzarella



Zutaten für 2 Personen:

Salat	Zucchini und Möhren mit einem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden. Brötchen nach Packungsanweisung aufbacken, anschließend in mundgerechte Stücke zupfen und mit etwas Öl beträufeln.
2 Zucchini	
3 Möhren	
2 Zuckermaiskolben	Im Ofen oder einer heißen Grillpfanne knusprig rösten, dann beiseitestellen.
2 Büffelmozzarella	
3 Brötchen zum aufbacken	
Olivenöl	Möhren- und Zucchiniestreifen in die heiße Grillpfanne geben und von beiden Seiten grillen (geht schnell weil die Scheiben sehr dünn sind). Nun den Mais vom Kolben schneiden und ebenfalls grillen.
Apfelficksaft	
1 Zitrone	
1 Knoblauchzehe	
Salz	Öl, Essig, Smoto, Zitronensaft, Pfeffer und Salz in einer großen Salatschale zu einem cremigen Dressing verrühren und Gemüse sowie Brötchen darin vermischen.
Pfeffer	
2 EL Smoto von Zwergenwiese	

Salat auf Teller geben und zuletzt den Büffelmozzarella in mundgerechte Stücke zupfen und auf dem Salat verteilen. Mit Pfeffer garnieren und genießen.