

## Hauptgang Steak / Zwiebel / Panzanella / Bohnen

### Rezeptteil 2 von 4 Panzanella

---

6 Personen

| <u>Menge</u> | <u>Zutat</u>              |
|--------------|---------------------------|
| 180 g        | Rucola oder gr. Salat     |
| 12 Stk       | kleine Rispen Tomaten     |
| 60 g         | Mozzarella                |
| 30 ml        | Weißer Balsamico-Essig    |
| 90 ml        | Öl                        |
| 1 TL         | Senf                      |
|              | Zucker, Salz              |
|              | Zitrone - Abrieb und Saft |

### Vorbereitung

1. Die Salate im Ganzen waschen und mit einer Schleuder trocknen.
2. Mozzarella in kleine Würfel schneiden (0,5 cm) und in eine Schale geben. Mit Zitronenabrieb würzen.

### Zubereitung

Essig und Senf in einer gr. Schüssel mit einem Schneebesen glatt rühren. **Mit Zitronensaft, Salz und Zucker sehr kräftig abschmecken.**

Das Rapsöl in einem dünnen Strahl hineinlaufen lassen und dabei ständig mit dem Schneebesen rühren. Es soll eine dickflüssige Emulsion entstehen. **Noch einmal abschmecken.**

### Grill

**Direkte Hitze ca. 240 °C:** Die Tomaten an den Rippen auf dem Grill ca. 5 min grillen, bis die Unterseite leicht gebräunt und aufgeplatzt ist.