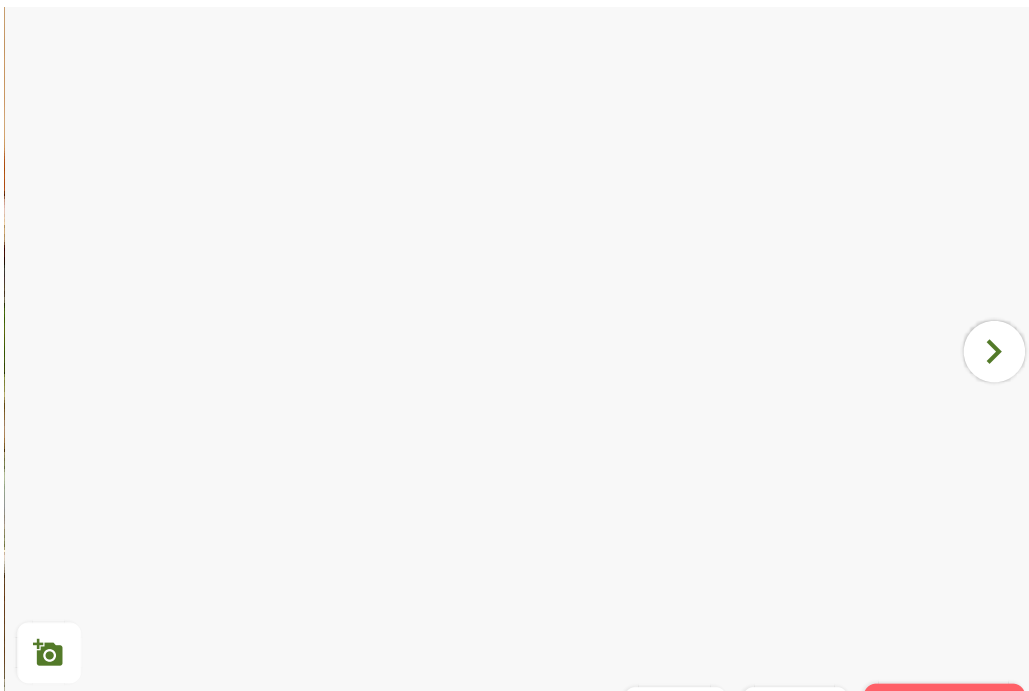


... > Menüart > Salat > Eier & Käse

# Marinierter Büffelmozzarella auf Feldsalat mit Feigen



Druck

Teilen

Speichern

Gut als Vorspeise oder kleines Abendessen mit Gästen

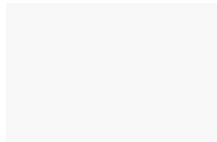
★★★★☆ 4.42 (17 Bewertungen)

14 Kommentare

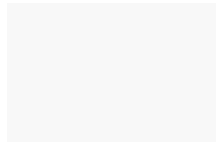
30 Min. | simpel | 04.09.2011 | 556 kcal

---

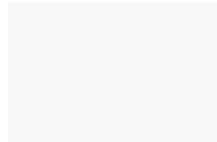
## Weitere Rezepte - genauso gut!



**Mango-Avocado-Salat mit Hühnerstreifen...**  
★★★★☆



**Nudelsalat auf italienisch**  
★★★★★



**Rucolasalat mit Feigen, Mozzarella und...**  
★★★★★



**Couscous-Salat, lecker würzig**  
★★★★☆



**Salat mit Honigcharns**  
★★★★★

---

## Zutaten

4



Portionen

400 g Feldsalat, geputzt

1 Bund Schnittlauch, ersatzweise 2 EL TK-Ware

2 EL Pfefferbeeren, rosa, rosa

5 EL Balsamico, bianco

Salz und Pfeffer

1 EL Honig, flüssig

6 EL Olivenöl

1 EL Senf, mittelscharf

1 EL Senf, grob

500 g Mozzarella (Büffel-)

6 Feige(n)

---

## Nährwerte pro Portion

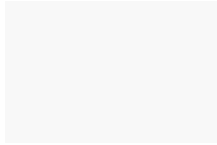
kcal

Eiweiß

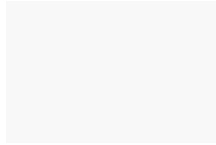
Fett

Kohlenhydr.

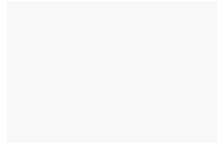
## Zubereitungstipps



**5 Tipps: So bleibt dein Salat knackig**



**Kräuter hacken wie ein Profi**



**Kräuter in Olivenöl einfrieren**



**Käse würfeln, schneiden, hobeln**



**Tipps zum Abschmecken**

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 15 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 45 Minuten

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die rosa Pfefferbeeren in einem Mörser andrücken.

Aus dem Balsamico, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Honig, Schnittlauch und den beiden Senfsorten in einer Schüssel eine Vinaigrette bereiten.

Den geputzten, gewaschenen und gut abgetropften Feldsalat auf einer Platte oder auf Teller anrichten. Mozzarella in dickere Scheiben schneiden und auf dem Feldsalat verteilen. Feigen achteln und ebenfalls auf dem Salat anrichten. Nun alles mit der Vinaigrette beträufeln und 10-15 Min. bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.

Variation: An Stelle des Mozzarellas kann man auch Ziegenfrischkäse verwenden und statt des Feldsalats kann man auch Römerherzen mit Radicchio und Frisée nehmen.

Salat

Gemüse

Vorspeise

kalt

Sommer

Vegetarisch

Party

Schnell

ein

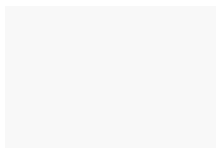
## Rezept von



feuervogel

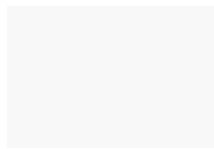
**Weitere Rezepte von feuervogel**

[Mehr >](#)

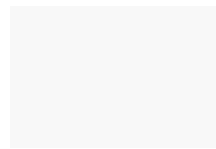


**Gyrosauflauf mit  
Kritharaki,  
Aubergine und...**

★★★★☆



**Roscas de  
Castilla**



**Odenwälder  
Kartoffel-Muffins  
mit Blutwurst**

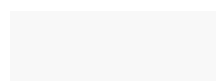
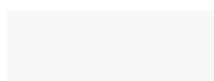
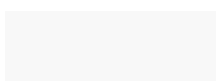
★★★★☆

**Roastbeef mit  
Bratkartoffeln,  
grünen Bohnen...**

**Odenwälder  
Kartoffel-**



## Tipps & Trends





### **Der Feldsalat - Wilder Salat...**

Feldsalat ist ein ganz besonderer...




### **Saisonkalender März - typische...**

Was gibt's im März schon frisch...



### **Saisonkalender November -...**

Wir freuen uns auf einheimisches...



### **Kochen und Netzwerken au...**

Kochen und Netzwerken mit ...

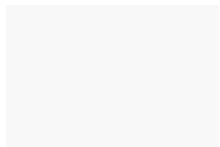


### **Dank Salatschle...**

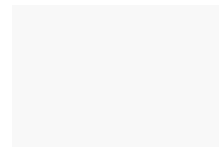
Schleudert gewaschen

---

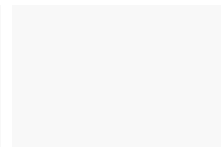
## **Video Empfehlungen**



**Entenbrust auf Feldsalat mit**



**Lachs unter Meerrettichkrust**



**Der passende Salat - kleines**



**Gebeizter Lachs auf Feldsalat**



**Rote-Bete mit Ziegen**

---

## **Markenrezepte bei Chefkoch**



---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

27.02.2020 21:54



Orchideenblüte24

Hallo Feuervogel,  
Sind die Angaben denn für eine Hauptspeise? Mir erscheint es ganz schön viel

Salat?!  
Liebe Grüße 😊

**Antworten**

---

28.02.2020 16:36



feuervogel

Hallo Orchideenblüte,

wir essen diesen Salat als Abendbrot. 400 g Feldsalat durch 4 Personen geteilt ist für jeden 100 g das ist für mich nicht sehr viel Salat, aber wir sind auch große Salat- und Gemüseliebhaber.

Liebe Grüße feuervogel

**Antworten**

---

10.06.2019 08:44



feuervogel

Hallo Man-Sao,

wir essen die Schale von den Feigen immer mit.

LG feuervogel

**Antworten**

---

10.06.2019 02:31



man-sao

Esst Ihr die Schale von den Feigen mit oder schneidet Ihr die lieber ab?

**Antworten**

---

15.10.2017 18:09





Stäbchen92

Hallo Feuervogel,  
ich habe das Rezept in den letzten Wochen für mehrere Feiern  
als Vorspeise mit unterschiedlichen Salaten zubereitet. Es kam  
bei allen Gästen gut an, das Dressing ist super lecker und  
die Zutaten harmonisieren perfekt. Herzlichen Dank für das  
leckere Rezept.  
Stäbchen92

**Antworten**

---

**Alle Kommentare anzeigen**

---

29.06.2016 14:09



Krist29

Wo kriegt man büffelmozarela???

**Antworten**

---

04.11.2015 16:26



badegast1

Hallo,

ich habe das Rezept mit Ziegenkäsetalern gemacht. Es war wirklich sehr lecker.

LG  
Badegast

**Antworten**

---

28.10.2015 09:58



Püppi2911

Hav Feuervogel

hey Federweber,

ich habe gestern dein Rezept ausprobiert. Schon das Foto sah großartig aus! Und genauso sah es bei mir auch aus. Es war wahnsinnig lecker! Sehr schnell gemacht! Sehr schöne Kombi. Vielleicht nehme ich beim nächsten mal etwas weniger Essig aber das ist Geschmacksache.

5 Sterne für das wirklich tolle Rezept!

Viele Grüße

**Antworten**



14.10.2015 10:46

Revenge

Feldsalat und Feigen - ein Traumpaar! Tolles Rezept! DANKE!

**Antworten**



31.08.2014 19:11

invisiblepinkunicorn

Mir hat dieser Salat sehr gut geschmeckt. Besonders das Dressing war sehr fein!

Danke fürs Teilen  
Gruss Invisiblepinkunicorn

**Antworten**

**Folge uns**



**Unternehmen**

Presse



[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## **Quicklinks**

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[alkoholfreiercocktail rezepte](#), [biskuit rezepte](#), [blumenkohlsteak rezepte](#), [brownietorte rezepte](#), [couscoussalat rezepte](#), [crepe rezepte](#), [gemuesepflanzerl rezepte](#), [grir rezepte](#), [schicktsalat rezepte](#), [spitzkohleintopf rezepte](#)