

**Büffelmozzarella und kandierte Zitronenzeste – eine köstliche Idee.  
Den Salat bereiten Sie zu je nach Jahreszeit und Vorliebe.**



#### VERONICAS TIPP

Falls Zitronenzesten übrigbleiben, halten sie sich sehr lange im Kühlschrank. Passen gut in einen Kuchen. Ein Naturejoghurt wird zu einem Zitronenjoghurt der Extraklasse...

## Limone candito Kandierte Zitronenschale mit Mozzarella auf Salat

### Zutaten für 4 Personen

#### Kandierte Zitronenzesten

**1 Bio-Zitrone** mit Sparschäler in lange, feine Streifen abschälen und quer in feine Streifen schneiden

**Saft der Zitrone** auspressen, diesen mit Wasser auf total 100 g ergänzen, in einem Pfännchen die Flüssigkeit und die Zesten plus

**35 g Puderzucker** köcheln, bis der Sirup auf 1/3 reduziert ist, ca. 15 Minuten. Zur Seite stellen.

#### Salat

Lattich- oder grüne Endivienstreifen  
feine Selleriestangenwürfel oder Kräuter je nach Vorrat

**1 mittlere, rohe Rande** schälen, evtl. halbieren und in feine Scheiben schneiden, salzen, im Dampfkorbchen (oder im Salzwasser)

nur halbgar kochen und zur Seite stellen. Wenn die Scheiben lauwarm sind, nachwürzen und mit Olivenöl vermengen.

**1 Mozzarella,** aus dem Kühlschrank nehmen und in einem feinen Sieb abtropfen lassen.  
oder

**1 Büffelmozzarella**

#### Anrichten

den grünen Salat sorgfältig in etwas Salatsauce (wenig Zitronensaft oder Essig, Salz, Pfeffer und Olivenöl) wenden und auf grossen, flachen Tellern verteilen, die Randenscheiben darübergeben, den Mozzarella mit den Händen grob zerpfücken und etwas Zitronenzeste, einige Tropfen des Sirups, Pfeffer und reichlich Olivenöl dazugeben.