

## Müscheli-Salat Mediterran

### Die Zutaten

- 500g BSCHÜSSIG Müscheli
- 2-3 frische Tomaten
- Eine handvoll schwarze Oliven (griechische)
- 1 grosse Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 6 EL feines Olivenöl kalt gepresst
- 2 EL Aceto bianco (weisser Balsamico Essig)
- Salz
- Pfeffer
- 1 Kugel (150g Mozzarella)
- Frische Kräuter: Basilikum, Zitronen-Thymian, Oregano



### Die Zubereitung

#### Teigwaren

2-3l frisches Wasser für die Teigwaren aufsetzen und aufkochen. Wenn das Wasser kocht 1-1½ EL Salz und dann die Teigwaren dazugeben und gemäss der **Zeitangaben auf der Verpackung** «Al Dente» kochen. Damit du den Zeitpunkt nicht verpasst stellst du die Küchenuhr auf diese Zeit ein oder probierst ab und zu die Konsistenz der Teigwaren. Ist der Punkt erreicht, die Teigwaren abgiessen und ein paar Butterflocken oder je nach Belieben ein wenig Olivenöl darüber geben und darunter mischen.

#### Salat

In diesem Fall bereitest du zuerst die anderen Zutaten des Salats vor:

Die Tomaten und die Zwiebel in grobe Würfel schneiden. Die Oliven entkernen und ebenfalls in Stücke schneiden. Knoblauch schälen und in kleine feine Scheiben schneiden. Einige frische Blätter Basilikum schneiden und je 1 Ästchen Zitronen-Thymian und Oregano heiss abwaschen, dann die Blätter abzupfen. Alles zusammen in eine Schüssel geben... und nun hast du sogar Zeit um dir einen kühlen Apéritif zu gönnen bis das Wasser kocht, resp. die Teigwaren al Dente sind...

Die Müscheli abgiessen, gut abtropfen und sofort heiss zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben. Nun Olivenöl und den weissen Aceto darüber giessen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Achte darauf, dass das Olivenöl und nicht der Aceto überwiegt, du findest das rein durch deine Nase heraus... Am besten schmeckt der Salat wenn er mindestens eine halbe Stunde zugedeckt eingezogen ist.

En Guete