

Der neue Foodtrend «Mozzarella Wrap» als Sommersalat mit Cherrytomaten, Mango und Basilikum



Mozzarella als ausgewählte Rolle? Jawoll! Das Ding ist neu, schmeckt wie normaler Mozzarella, nennt sich Mozzarella Wrap und ist ab sofort exklusiv in der Schweiz bei Denner erhältlich. Was man damit machen kann? Alles, was eingerollt werden kann und schmeckt – kalt und natürlich auch warm.

Vielleicht habt ihr den Mozzarella Wrap bereits online entdeckt. Auf Blogs und auf Social Media sorgt er gerade ordentlich für Furore. Ich habe meinen ersten Wrap mit einem wunderbar erfrischenden Sommersalat gefüllt. Falls ihr noch mehr Inspiration sucht, dann folgt auf Instagram oder Facebook dem Hashtag #Mozzarellawrap.

- 1 Mozzarella Wrap
- ½ Mango, reif, in Würfel geschnitten
- 250 g Cherrytomaten, halbiert oder geviertelt
- 4 EL gutes Olivenöl
- 1-2 EL Balsamico-Crème
- 5-8 Blätter frischer Basilikum (je nach Grösse), in Streifen geschnitten
- Salz und Pfeffer

1. Mango und Cherrytomaten in eine Schüssel geben, mit Olivenöl, Balsamico-Crème und dem frischen Basilikum vermischen.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Wrap erst kurz vor dem Servieren abtropfen und aufrollen, Salat einfüllen, Wrap wieder zudrehen.