Zucchini-Salat mit Mozzarella

1 EL Rosinen im **warmen Wasser** fünf Minuten einweichen. Abgiessen.
1 grossen Zucchino von 300 g in fingerdicke Stäbchen von 6 cm schneiden. In der Bratpfanne **Olivenöl** erhitzen und die Stäbchen darin fünf Minuten braten. Herausnehmen und in eine Schüssel legen. **30 g Dörrtomaten in Öl** trockentupfen, vierteln und zu den Zucchini geben.
1 EL Mandelstifte trocken hellbraun rösten. Mit den Rosinen zum Gemüse geben. **2 EL Balsamico** und **2 EL Olivenöl** darüber träufeln und gut vermischen. Mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen und den Salat 30 Minuten marinieren.
Die Blättchen von **2 Zweiglein Basilikum** über den Salat zupfen. **1 Mozzarella di bufala** in dicke Tranchen schneiden und auf dem Salat anrichten.