



Gegrillter Zucchinisalat mit Nektarine

mit zartem Mozzarella und knusprigen Croûtons



30-40min



2 Personen

Beim Grillen geht es immer deftig zu? Mitnichten! Inspiriert vom Panzanella-Salat aus der Toskana bringen wir heute eine Palette an leichten Sommer-Aromen auf die Teller: Zarte Zucchini und süße Nektarine holen sich vom Grill ihre Sommerbräune, bevor sie mit saftigem Mozzarella und knusprigen Baguette-Croûtons zusammentreffen und eine wahre Sommerparty starten! Gute Laune ist da garantiert.

- 1 rote Zwiebel
- 1 Mozzarella ²
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Baguettebrötchen ¹
- 2 Zucchini
- 2 Nektarinen

- ½TL Honig
- ½TL Senf³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Grill oder Grillpfanne
- Backofen
- Backblech und Backpapier

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 852kcal, Fett 44.6g,
Kohlenhydrate 90.8g, Eiweiß 25.8g



Den Grill anheizen. Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und **1 Hälfte** in feine Streifen schneiden. Die **andere Hälfte** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Den **Mozzarella** abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke reißen, dann mit den **Zwiebelstreifen**, ½EL Essig, ½TL **Gewürzmischung** und 1 kräftigen Prise Salz gründlich vermengen.



Die **Baguettebrötchen** in ca. 1 cm große Würfel schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit 2EL Olivenöl, 1 kräftigen Prise Salz und etwas Pfeffer vermengen. Gleichmäßig verteilen und im Ofen 5-7Min. backen, bis die **Croûtons** knusprig und leicht goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen.



Die **restliche Gewürzmischung**, mit ½EL Essig, ½TL Senf, ½TL Honig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren, dann 1EL Olivenöl unter Rühren einträufeln, bis ein cremiges **Dressing** entsteht. Ggf. 1EL Wasser zugeben, falls das **Dressing** zu dickflüssig wird.



Die Zucchini schräg in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, mit 2TL Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Nektarinen** entsteinen und in ca. 2cm breite Spalten schneiden, dann mit 1TL Olivenöl beträufeln.



Die Zucchini auf dem Grill 5-6Min. grillen, die Nektarinen 2-3Min. grillen, bis Grillstreifen entstehen, dabei beides einmal wenden. (Alternativ eine Grillpfanne bei mittlerer Hitze verwenden.) Die **Zucchini** und die **Nektarinen** mit dem **Dressing** vermengen, die **Croûtons** und den **Mozzarella** vorsichtig unterheben, mit Salz abschmecken und den **Salat** warm oder kalt servieren.



Für sommerliche Zitrus-Frische kann der Essig im Salatdressing auch gegen Zitronensaft ausgetauscht werden. Kulinarische Abenteurer wagen sich sogar in Richtung Limette vor – aromatisch köstlich!

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📷](#) [📺](#) [📱](#) [#marleyspooning](#)