



Gegrillter Zucchinisalat mit Nektarine

mit zartem Mozzarella und knusprigen Croûtons



30-40min



2 Portionen

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.

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- ½TL Honig
- ½TL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Grill oder Grillpfanne
- Backofen
- Backblech und Backpapier

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 851kcal, Fett 44.5g, Kohlenhydrate 90.8g, Eiweiß 25.8g



1. Mozzarella zubereiten

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.



4. Zutaten vorbereiten

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.



2. Croûtons backen

Die **Baguettebrötchen** in ca. 1cm 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.



5. Zutaten grillen

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.



3. Dressing anrühren

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.



6. Zitrus-Kick

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!

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**