



## Nektarinen-Bohnen-Salat mit Burrata

und Paprika-Miso-Dressing

20-30min 4 Portionen

Wenn die Temperaturen steigen, darf das Abendessen gerne mal etwas leichter ausfallen. Prima, wenn du dann alles für einen so köstlichen Salat wie diesen zur Hand hast: cremige Burrata auf saftigen Nektarinen und knackigen grünen Bohnen, mit frischen Kräutern, Limette und Tomaten. Das Dressing aus gerösteter Paprikaschote wird mit Misopaste und Sesamöl verfeinert. Ein wahres Sommernachtsträumchen!

## Was du von uns bekommst

- 2 Paprika
- 500g grüne Bohnen
- 3 Nektarinen
- 3 Tomaten
- 2 unbehandelte Limetten
- 50g Cashewkerne<sup>4</sup>
- 10g Minze
- 1 Pck. Za'atar-Gewürzmischung<sup>2</sup>
- 50g Misopaste<sup>3</sup>
- 2 Pck. geröstetes Sesamöl<sup>2</sup>
- 4 Pck. Burrata<sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Alufolie

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

## Allergene

Milch (1), Sesamsamen (2), Sojabohnen (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 551kcal, Fett 38.5g, Kohlenhydrate 31.6g, Eiweiß 22.9g



### 1. Paprika entkernen

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Paprika** halbieren und entkernen.



### 4. Nektarinen schneiden

Die **Nektarinen** rundherum einschneiden und die Hälften auseinanderdrehen. Das Fruchtfleisch in ca. 2cm Stücke schneiden, den Stein entfernen. Die **Tomaten** halbieren, den Strunk entfernen und die **Hälften** jeweils vierteln. Die **Limettenschalen** abreiben, dann die **Limetten** halbieren und auspressen.



### 2. Paprika rösten

Ein Backblech mit Alufolie auslegen und die **Paprikahälften** mit der Schnittfläche nach unten 10-15Min. im Ofen rösten, bis die Haut sich leicht wölbt und dunkle Stellen bekommt.



### 5. Salat vermengen

Die **Cashews** grob hacken und in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten. Die **Minzeblätter** abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die **Bohnen**, die **Nektarinen**, die **Tomaten**, die **Cashews**, die **Minze**, **Limettensaft und -schale** sowie 2EL Olivenöl vermengen und den **Salat** mit **Za'atar** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



### 3. Bohnen mitrösten

Die **Bohnen** mit 1EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer mischen. Für die letzten 8-10Min. zur **Paprika** auf das Blech geben und mitrösten. Die **Bohnen** nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.



### 6. Dressing zubereiten

Die **Paprikahaut** abziehen und die **Paprika** mit der **Misopaste**, dem **Sesamöl** sowie 1-2EL Wasser in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer cremig pürieren. Die **Burrate** halbieren. Den **Nektarinen-Bohnen-Salat** mit dem **Paprika-Miso-Dressing** und den **Burrate** anrichten und servieren.