



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
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Zucchini
- 2 Nektarinen
- 10g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Grill oder Grillpfanne
- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Zitruspresse

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 825kcal, Fett 42.1g, Kohlenhydrate 93.0g, Eiweiß 23.3g



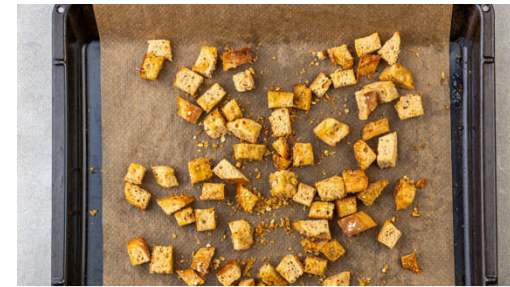
1. Mozzarella zubereiten

Den Grill vorbereiten, falls verwendet. 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** in mundgerechte Stücke reißen, dann mit den **Zwiebelstreifen**, ½EL Essig, ½TL **Gewürzmischung** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen.



4. Dressing anrühren

Die **restliche Gewürzmischung** mit ½EL **Limettensaft**, 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.



2. Croûtons backen

Die **Brötchen** in ca. 1cm große Würfel schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise 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** 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 oder in einer Grillpfanne 5-6Min. grillen, die Nektarinen 2-3Min. grillen, bis Grillstreifen entstehen, dabei beides einmal wenden.



3. Limette vorbereiten

Die **Limette** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



6. Anrichten und servieren

Die **Basilikumblätter** abzupfen und in Streifen schneiden. Die **Zucchini** und die **Nektarinen** mit dem **Dressing** vermengen und die **Croûtons** sowie die **Mozzarella-Zwiebel-Mischung** vorsichtig unterheben. Mit Salz abschmecken und mit der **½ des Basilikums oder mehr** garnieren. Den **Salat** warm oder kalt mit den **Limettenspalten** servieren.