

Rezept

Brotsalat mit gegrillten Nektarinen

Ein Rezept von Brotsalat mit gegrillten Nektarinen, am 27.04.2024

Zutaten

2 Nektarinen	400 g Strauchtomaten
1 Knoblauchzehe	2 dicke Scheiben Sauerteigbrot
4 EL Olivenöl	3 EL Aceto balsamico bianco
Meersalz	Pfeffer
1 Spritzer Agavendicksaft	100 g Rucola
1 Bund Basilikum	200 g Büffelmozzarella
Zubehör	
Grill	1 großes Schneidebrett
1 Schneidemesser	1 Grillzange
1 große Schüssel	1 Salatbesteck

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal, 22 g F, 11 g EW, 32 g KH

Zubereitung

1. Den Grill anheizen. Nektarinen waschen, halbieren, entsteinen und in dicke Spalten schneiden. Die Tomaten waschen und in grobe Stücke schneiden, dabei Stielansätze entfernen. Knoblauch schälen.
2. Die Brotscheiben auf dem Grill in 1-2 Min. pro Seite knusprig rösten. Dann sofort mit dem Knoblauch abreiben, noch heiß in ca. 2 cm große Würfel schneiden und in die Schüssel geben. Brotwürfel mit 3 EL Olivenöl beträufeln, gut durchmischen.
3. Die Nektarinenspalten ebenfalls kurz auf den Grill legen (ca. 1 Min. pro Seite). Mit den Tomaten zum Brot in die Schüssel geben.
4. Den Brotsalat mit Balsamico und übrigem Oliven-öl (1 EL) anmachen und kräftig mit Meersalz, Pfeffer und Agavendicksaft würzen.
5. Zum Schluss Rucola und Basilikum abrausen und trocken schütteln, die Blättchen nach Belieben grob hacken. Den Büffelmozzarella grob zerzupfen. Alles vorsichtig unter den Salat heben.