

Rezept

Brotsalat mit gegrillten Nektarinen

Ein Rezept von Brotsalat mit gegrillten Nektarinen, am 18.12.2025

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

- 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.
- 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.
- Die Nektarinenspalten ebenfalls kurz auf den Grill legen (ca. 1 Min. pro Seite). Mit den Tomaten zum Brot in die Schüssel geben.
- Den Brotsalat mit Balsamico und übrigem Oliven-öl (1 EL) anmachen und kräftig mit Meersalz, Pfeffer und Agavendicksaft würzen.
- Zum Schluss Rucola und Basilikum abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen nach Belieben grob hacken. Den Büffelmozzarella grob zerupfen. Alles vorsichtig unter den Salat heben.