

Rezept

# Bunter Salat mit Pfirsichen

Ein Rezept von Bunter Salat mit Pfirsichen, am 05.08.2024

## Zutaten

<b>6</b> kleine Weinbergpfirsiche (Plattpfirsiche)	<b>3 EL</b> Zitronensaft
<b>150 g</b> bunte Blattsalate (z. B. Romanasalat, Eichblattsalat, Baby-Mangold oder Feldsalat, Radicchio)	<b>100 g</b> Gorgonzola (gut gekühlt)
<b>1 TL</b> extrascharfer Senf	<b>10</b> Walnusshälften
Pfeffer	<b>2 EL</b> milder Weißweinessig
<b>6 EL</b> Walnussöl	Salz
	<b>1 TL</b> heller Honig

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

## Zubereitung

1. Die Pfirsiche schälen: Wenn sie reif sind, einfach die Haut abziehen, wenn sie noch fest sind, vorher kurz mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken. Die Pfirsiche entkernen, in dünne Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln.
2. Blattsalate auseinanderlösen, waschen, trocken schleudern und in grobe Stücke reißen oder schneiden. Den Gorgonzola in kleine Würfel schneiden. Die Blattsalate vorsichtig mit den Käsewürfeln und den Pfirsichspalten mischen, in eine Schüssel geben und mit den Walnusshälften bestreuen.
3. Für die Salatsauce den Weißweinessig mit Senf, Salz und Pfeffer verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. Mit einer Gabel Honig und Walnussöl unterschlagen, bis die Sauce cremig ist. Die Salatmischung mit der Sauce beträufeln und servieren.