

Rezept

Tomaten-Pfirsich-Salat mit Mozzarella

Ein Rezept von Tomaten-Pfirsich-Salat mit Mozzarella, am 19.04.2024

Zutaten

350 g reife, schnittfeste Tomaten	Salz
1 reifer gelber Pfirsich	1 Kugel Kugel fettreduzierter Mozzarella (125 g)
3-4 kleine grüne Salatblätter	1 Stiel Minze
2 EL Weißweinessig	2 EL klare Gemüsebrühe
Pfeffer aus der Mühle	1 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, abtrocknen, achteln und den Stielansatz dabei entfernen. Die Achtel in eine Schüssel füllen und leicht salzen. Den Pfirsich waschen, trocken tupfen, vierteln und dabei entsteinen. Pfirsichviertel quer in dünne Spalten schneiden und unter die Tomaten mischen.
2. Den Mozzarella abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Die Salatblätter waschen, trocken schütteln und in kurze breite Streifen schneiden. Die Minze waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Alles zur Tomaten-Pfirsich-Mischung geben.
3. Für das Dressing Essig, Brühe, Salz, Pfeffer und Öl am besten mit einem Milchaufschäumer gründlich verrühren. Über die Zutaten in der Schüssel gießen und alles behutsam vermengen. Den Salat abschmecken und servieren.