



Schreinerei
ZIEGLER & KARG

WOHNEN | SCHLAFEN | KÜCHE | BAD

Besuchen Sie unsere Möbelausstellung

Sommer auf dem Teller

Pfirsich-Burrata-Salat



Wir möchten dir heute unser aktuelles Lieblingsrezept mit an die Hand geben: einen sommerlichen Rucolasalat mit gegrillten Pfirsichen, Tomaten, Burrata und Walnüssen. Der Salat ist schnell zubereitet und eignet sich perfekt für die Mittagspause, ein gemütliches Abendessen oder als frische Beilage zum Grillen.

ZUTATEN FÜR 1 TELLER

2 reife Pfirsiche oder Nektarinen

250 g Cocktailtomaten

1 Burrata oder 1 Kugel Mozzarella

©Schreinerei Ziegler & Karg GmbH und NEFF

Dornierstraße 1 | 86456 Gablingen | Tel.: 08230/2175 | info@zkmoebel.de | www.zkmoebel.de

2 große Handvoll Rucola als Basis
2–3 Scheiben Sauerteigbrot
etwas Olivenöl
1–2 TL Balsamicocreme
Salz und Pfeffer
optional: Walnüsse oder Pinienkerne

So geht's:

1. Die Pfirsiche in Spalten schneiden und in einer heißen Pfanne oder auf dem Grill mit wenig Olivenöl kurz angrillen.
2. Die Cocktailtomaten halbieren.
3. Den Rucola als Grundlage auf einer Platte oder in einer großen Schüssel anrichten.
4. Die Tomaten darauf verteilen und die gegrillten Pfirsichspalten dazulegen.
5. Burrata oder Mozzarella in die Mitte setzen.
6. Mit Olivenöl und Balsamicocreme beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Nach Belieben mit Walnüssen oder Pinienkernen toppen.
8. Das geröstete Sauerteigbrot dazu servieren.