



Fruchtige Caprese mit Nektarinen

🕒 10–15 Min   

Zubereitung

- 1 Zuerst werden die Nektarinen gewaschen und in feine Scheiben geschnitten.
- 2 Den Mozzarella abtropfen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Die Basilikumblätter waschen.
- 3 Die Cardamomsamen und Mandelsplitter separat kurz anrösten.
- 4 Anschließend die Nektarinen- und Mozzarellascheiben sowie die Basilikumblätter auf einem Teller schuppenartig platzieren und mit dem Balsamico, Salz und Pfeffer verfeinern. Abschließend mit den Cardamomsamen und den Mandelsplittern dekorieren.

Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

4 Stk.	Nektarinen
200 g	Mozzarella
30 g	Mandelsplitter
1 EL	Olivensöl
100 ml	Crema Aceto di Balsamico
1	Bund frischer Basilikum
1 EL	♦ Cardamom ganz
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer bunt ganz

