

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	Olivenöl
100 ml	Crema Aceto di Balsamico
1	Bund frischer Basilikum
1 EL	Cardamom ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz