

Salat mit Ziegenkäse und gegrilltem Pfirsich

15—25 Min

Zubereitung

1. Essig, Olivenöl, Honig, Meersalz und Pfeffer in einer Schüssel zu einem Dressing vermengen.
2. Pfirsiche halbieren, entkernen und mit der Hälfte des Dressings bestreichen.
3. Innenseite der Pfirsiche für etwa 5 Minuten grillen und danach auskühlen lassen.
4. Ziegenkäse mit 1 EL Grill Gemüse würzen und ebenfalls kurz auf den Grill legen, bis er Farbe bekommt.
5. Salatschüsseln mit Rucola befüllen, Pfirsichhälften und Ziegenkäse darauf platzieren und mit Heidelbeeren bestreuen.
6. Abschließend den Salat mit dem übrigen Dressing verfeinern und genießen.

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

150 g	Ziegenkäse
2 Stk.	Reife Pfirsiche
100 g	Rucola
50 g	Frische Heidelbeeren
3 EL	Essig
4 EL	Olivenöl
1 TL	Honig
1 EL	Grill Gemüse
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen