Salat mit Ziegenkäse und gegrilltem Pfirsich

15—25 Min

Zutaten 2 Portionen

= Kotányi Produkte

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

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 fünf Minuten grillen und danach auskühlen lassen.
4. Ziegenkäse mit 1EL 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 Blaubeeren bestreuen.
6. Abschließend den Salat mit dem übrigen Dressing verfeinern und genießen.