



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 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.

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

