



Saláta kecskesajttal és grillezett barackkal

🕒 15–25 Perc 

Elkészítés

- 1 Keverd össze az ecetet, az olívaolajat, a mézet, a tengeri sót és a borsot egy tálban az öntethez.
- 2 Vágd félbe az őszibarackokat, távolítsd el a magokat, majd kend meg az öntet felével.
- 3 Az őszibarackokat kb. 5 percig grillezd a vágott oldalukon, majd hagyd kihűlni.
- 4 A kecskesajtot fűszerezd a Grill fűszersóval, és tedd a grillre rövid időre, amíg némi színt kap.
- 5 Egy szép salátástálba helyezd el a rukkolát, a tetejére a barackféléket és a kecskesajtot, majd szórd meg az áfonyával.
- 6 Ezután öntsd a salátára a maradék öntetet, és élvezd.

Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

150 g	Kecskesajt
2 db	Peaches, ripe
100 g	Rukkola
50 g	Áfonya
3 ek	Ecet
4 ek	Olívaolaj
1 tk	Méz
1 ek	♦ Grill klasszikus fűszersó
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Feketebors, őrölt

