

Nektarinen-Salat

Zutaten 4 Portionen:

- ✂ ▶ 1 roter Lollo rosso
- ✂ ▶ 2 Nektarinen
- ✂ ▶ 1 Pack. Ziegenfrischkäsetaler
- ✂ ▶ 8 Scheiben roher Schinken
- ✂ ▶ 4 Stiele Basilikum
- ✂ ▶ 1 EL Mandelblättchen

Salatsoße:

- ✂ ▶ 3 EL Balsamico-Essig
- ✂ ▶ 4 EL Distelöl
- ✂ ▶ 1 TL Kürbiskernöl
- ✂ ▶ 1 TL Honig
- ✂ ▶ Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4



Zubereitung:

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten & auskühlen lassen.

Salat waschen, trocken schleudern & in klein rupfen.

Nektarine waschen & in Spalten schneiden, diese auf Teller rundherum anrichten. Salat darauf verteilen.

Ziegenkäsetaler evtl. Halbieren & auf den Salat legen. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen auf Salat verteilen, sowie den Schinken, zuletzt noch mit Mandelblättchen bestreuen.

Für die Salatsoße:

Alle Zutaten in ein Schraubglas geben & kräftig schütteln, so dass sich die Zutaten schön miteinander verbinden. Abschmecken & vorsichtig über den Salat geben.

Voilà, das Essen ist fertig :-)