

## Grillkäse-Salat mit Pfirsich und Pesto

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### für 2 Portionen

#### Für den Salat

100 g grüne Bohnen  
1/2 Gurke  
1/2 Bund Radieschen  
1 rote Zwiebel  
100 g Salatmix nach Wahl  
2 Pfirsiche  
150 g RÜCKER Grill- & Pfannenkäse Natur  
2 Scheiben Brot  
2 Esslöffel Öl  
1 Handvoll Macadamianüsse

#### Für das Pesto-Dressing

1 Bund Basilikum  
1 Knoblauchzehe  
3 Esslöffel Pinienkerne  
100 ml Olivenöl  
20 g Parmesan  
1/2 Bio-Zitrone  
30 ml Ahornsirup  
Salz, Pfeffer  
2 Esslöffel Wasser  
2 Esslöffel Weißweinessig

#### Besonderes Zubehör

Grill oder Grillpfanne

- 1 -

Für das Dressing Basilikum von den Stielen zupfen. Knoblauchzehe schälen und vierteln. Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Alles zusammen mit Pinienkernen, Olivenöl und Ahornsirup in einem Mixer zerkleinern. Parmesan reiben, dazugeben und zu einem cremigen Pesto mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Wasser und Essig unterrühren und beiseitestellen.

- 2 -

Für den Salat Radieschen putzen und in Scheiben schneiden. Rote Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Pfirsiche halbieren und entsteinen. Gurke mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Bohnen putzen, in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

- 3 -

Pfirsichhälften mit der Hälfte des Öls vermengen. Brotscheiben mit restlichem Öl einpinseln. Grill- & Pfannenkäse in Scheiben schneiden. Grill oder Grillpfanne vorheizen, Käse, Brot und Pfirsiche (mit den Schnittflächen nach unten) auf den Rost oder in die Pfanne legen und alles 4-6 Minuten braten, bis Grillstreifen entstehen. Dabei hin und wieder wenden.

- 4 -

Macadamianüsse in einer Pfanne rösten und grob hacken. Röstbrot in Würfel schneiden. Salat waschen und zusammen mit restlichem Gemüse, gegrilltem Pfirsich und Käse auf Tellern anrichten. Pesto-Dressing darüber träufeln, Brot-Croûtons und Nüsse darüber streuen und sofort servieren.

Sommerzeit ist Salatzeit! Mit vollmundigem **RÜCKER Grill- & Pfannenkäse Natur** aus 100% echtem Käse überzeugt der auf ganzer Linie. Mit seinen inneren Werten wie Radieschen, Gurke, rote Zwiebel und **Pesto-Dressing** liest der knackige Schüsselheld dir jeden kulinarischen Wunsch von den Lippen ab. Aber damit nicht genug: Mit Grillstreifen an Käse und **süßem Pfirsich** überzeugt der knackige Grillkäse-Salat auch optisch. Mit knusprigen **Brot-Croûtons** lässt er alle Salatherzen schon beim ersten Bissen höher schlagen.

## Grillkäse-Salat mit Pfirsich und Pesto

