

Fruchtiger Caprese-Salat mit Nektarinen

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

8 Nektarinen
300 ml Balsamico-Essig
1/2 Bund Basilikum
300 g Mozzarella
100 g Walnüsse
Meersalz, schwarzer Pfeffer

Wie heißt es doch so schön? Öfter mal was Neues! Das habe ich mir auch gedacht, als ich den guten alten Caprese-Salat kurzerhand umfunktioniert habe. Denn statt Tomaten haben sich hier fruchtige Nektarinen zwischen die Mozzarellascheiben verirrt.

Schnell noch mit Balsamico und Walnüssen verfeinert und fertig ist ein köstlicher Sommersalat, mit dem du übrigens auch auf der nächsten Grillparty punkten kannst. Klingt komisch? Probier es aus - schmeckt herrlich frisch, fruchtig und aromatisch.

- 1 -

Balsamico-Essig in einen Topf geben und etwa 10 Minuten aufkochen, bis daraus ein dickflüssiger Sirup entsteht.

Abkühlen lassen.

- 2 -

Nektarinen waschen und in Scheiben schneiden. Mozzarella abtropfen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Basilikumblätter von den Stängeln zupfen.

- 3 -

Nektarinen- und Mozzarellascheiben mit Basilikum auf einem Teller oder Brett anrichten. Mit Balsamico-Essig beträufeln und Salz und Pfeffer würzen. Walnüsse grob hacken und darüber streuen.