

Nektarinen-Mais-Salat

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für den Salat

4 Maiskolben
2 Nektarinen
200 g Schafskäse
60 g Basilikum
1 Teelöffel Chiliflocken

Für das Dressing

200 ml Rapsöl
1 Schalotte
15 g Rosmarin
1 Teelöffel Kreuzkümmel
1 Limette
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Grillpfanne

und schon hast du den Salat!

- 1 -

Maiskolben putzen und zusammen mit Chiliflocken in einer heißen Grillpfanne von allen Seiten ca. 10 Minuten anbraten.

- 2 -

Basilikumblätter von Zweigen zupfen, waschen und auf Teller verteilen. Nektarinen halbieren, entkernen, in Spalten schneiden und auf Basilikum anrichten.

- 3 -

Maiskolben nach dem Braten abkühlen lassen. Maiskörner vom Kolben schneiden und auf Teller verteilen.

- 4 -

Für das Dressing Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. In den Topf geben. Rosmarinnadeln von Zweigen zupfen und fein hacken. Zusammen mit Öl, Schalotte und Kreuzkümmel kurz erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 5 -

Limette halbieren und Saft auspressen. Limettensaft mit Dressing verrühren und gleichmäßig über die Salatteller gießen. Zum Schluss Schafskäse fein hacken und drüber streuen.

Du hast dich an Pizza Hawaii satt gesehen und möchtest trotzdem nicht darauf verzichten, deine deftige Mahlzeit mit Obst zu verfeinern? Dann wird dir diese sommerliche Kombination mit Mais und Nektarinen sicher gefallen.

Dazu landen noch ein paar frische Kräuter, Schafskäse und ein herzhaftes Schalotten-Dressing auf deinem Teller