

Rezept

Büffelmozzarella mit Weinbergpfirsich, Rucola und Himbeer-Vinaigrette

Zutaten für 4 Personen:

Für die Himbeer-Vinaigrette:

- 100 g frische Himbeeren (ersatzweise aufgetaute TK-Himbeeren)
- 2 ½ EL Weißer Balsamico Essig
- 1 TL Zucker, Salz und groben schwarzen Pfeffer
- 2 EL Traubenkernöl
- 4 EL sehr gutes Olivenöl
- 2 EL Pinienkerne

Für den Salat:

- 1 Bd Rucola
- 2 St Büffelmozzarella
- 3 St Weinbergpfirsiche (ersatzweise weiße Pfirsiche)

Für die Vinaigrette Himbeeren in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel zerdrücken und mit weißem Balsamico, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Langsam die beiden Öle einrühren und die Vinaigrette abschmecken.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Anschließend abkühlen lassen.

Rucola waschen und trocken. Büffelmozzarella abtropfen lassen, halbieren und leicht trocken tupfen.

Weinbergpfirsiche waschen, trocken tupfen, halbieren, Kerne entfernen und in Spalten schneiden.

Rucola und Weinbergpfirsiche auf vier Teller verteilen und mit der Himbeer-Vinaigrette beträufeln. Jeweils einen halben Büffelmozzarella in die Mitte setzen und mit Pinienkernen bestreuen.

Dazu passend ein ofenfrisches Baguette servieren.