

Sommersalat mit gegrillten Marillen

Dieser sommerliche Salat mit fruchtigen lauwarmen Marillen und knusprigen Croutons ist schnell zubereitet und bei jeder Gartenparty ein Hit. Der Salat überrascht durch den süßen Geschmack vollreifer gegrillter Marillen in Kombination mit würzigem feinem Ziegenkäse.






Rezept

4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

sehr einfach

Grill oder Toaster wird benötigt

Sommersalat mit gegrillten Marillen:

- 8 EL LAND-LEBEN Bio Dinkel Croutons Kräuter
- 8 reife Marillen
- 200g eingelegte Ziegenkäsebällchen
- 300g Rucola
- 300g Pflücksalat oder Gartensalat
- 12 Cocktailtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Kürbiskerne
- 1 EL neutrales Öl

Dressing:

- 4 EL Kürbiskernöl
- 1 EL Öl der eingelegten Ziegenkäsebällchen
- 3 EL roter Balsamico Essig
- 1 EL Honig
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Grill oder Toaster vorheizen.

Für das Dressing alle Zutaten in ein Glas geben und kräftig schütteln.

Salat waschen, ggf. in mundgerechte Stücke zupfen, abtropfen lassen und beiseitestellen.

Cocktailtomaten vom Strunk befreien und vierteln.

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden.

Marillen halbieren, entsteinen und auf der Schnittfläche mit etwas Öl bepinseln. Anschließend mit der Schnittfläche nach unten auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze für 2-3 Minuten grillen.

In der Zwischenzeit den Salat in Tellern anrichten, Cocktailtomaten, Zwiebelringe, sowie je 2 Kugeln Ziegenfrischkäse darauf verteilen.

Die warmen Marillen auf dem Salat platzieren und mit Kürbiskernen bestreuen.

Das Dressing nochmals kräftig durchschütteln und über den Salat träufeln.

Kurz vor dem Servieren mit knusprigen LAND-LEBEN Bio Dinkel Kräuter Croutons bestreuen.

TIPP: Wer Zeit sparen möchte und gerne Salat isst, kann das Dressing gleich in größeren Mengen zubereiten und im Kühlschrank bis zu 7 Tagen aufbewahren. Vor dem Gebrauch immer kräftig schütteln.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH