

# Rucola-Pfirsich-Salat mit Mozzarella

Eine tolle Kombination für die Grillparty im Sommer

etwa 6 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Salat:

125 g Rucola (Rauke)  
3 reife Pfirsiche  
250 g Büffelmozzarella

### Dressing:

100 g Pistazienkerne ,  
ungeschält, gesalzen  
3 EL Balsamico Bianco  
1 TL mittelscharfer Senf  
6 EL Olivenöl  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
1 gestr. TL Zucker  
frisch gemahlener Pfeffer

## 1 Vorbereiten:

Rucola verlesen, waschen und abtropfen lassen. Pfirsiche waschen, entsteinen und in Scheiben schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

## 2 Dressing:

Pistazien schälen und grob hacken. Balsamico und Senf mit einem Schneebesen verrühren. Öl, Finesse, Zucker, Pfeffer und Pistazien unterrühren.

## 3 Zubereiten:

Salat auf einer Platte anrichten, Mozzarella und Pfirsiche dachziegelartig daraufschichten. Dressing darüber geben und Salat servieren.