

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 zubereiten:

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.