

Mozzarella-Brotsalat mit gegrilltem Pfirsich

Zutaten | 4 Portionen

| | |
|----------|----------------|
| 2 | Knoblauchzehen |
| 2 EL | Olivenöl |
| ¼ TL | Salz |
| 1 | Baguette |
| 4 | Pfirsiche |
| 1 Bund | Thymian |
| 2 EL | Zitronensaft |
| 3 EL | Olivenöl |
| 2 Kugeln | Mozzarella |
| | Salz, Pfeffer |

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Knoblauch abziehen und pressen, mit Öl und Salz verrühren. Baguette halbieren und damit bestreichen.
- Pfirsiche waschen, trockentupfen, halbieren und den Kern entfernen.
- Baguette- und Pfirsichhälften über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe im Ofen bei ca. 200 °C ca. 5 Min. grillen und abkühlen lassen
- Thymian waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen.
- Thymianblättchen, Öl, Zitronensaft, Salz und frisch gemahlener Pfeffer zu einer Marinade verrühren.
- Grilliertes Baguette in Würfel schneiden. Pfirsichhälften vierteln.
- Mozzarella in Stücke schneiden, mit den Brotwürfeln und Pfirsichvierteln mischen und mit der Marinade gut verrühren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 294 g

Nährwertabelle

| Energie | Fett | Kohlenhydrate | Eiweiß | Kalzium |
|----------|------|---------------|--------|---------|
| 598 kcal | 31 g | 56 g | 24 g | 318 mg |