

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