



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

RÖSTPFIRSICH-CAPRESE-SALAT



HAUPTZUTAT

Obst

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 30 Minuten

PORTIONEN

2-4

ZUTATEN

- 8 reife kleine Pfirsiche oder 6 mittlere bis große, halbiert, geviertelt und entsteint
- Extra natives Olivenöl, zum Beträufeln
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Würzen
- 4 große, reife, gemischte Tomaten (unterschiedliche Sorten)
- 2 Mozzarella-Kugeln
- Frische Basilikumblätter, zum Garnieren
- Weißer Balsamico-Essig, zum Beträufeln

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C / Gas Stufe 3) vorheizen.
2. Die Pfirsichhälften und -viertel in eine rechteckige Auflaufform von Le Creuset (26 cm) geben und mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Auf der obersten Schiene im Backofen 20 Minuten lang rösten. Aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
3. Die Tomaten in Scheiben schneiden und nach Belieben auf einer Servierplatte anrichten. Salzen und Pfeffern und mit etwas Olivenöl beträufeln. Die gerösteten Pfirsiche darüber verteilen. Den Mozzarella in Stücke reißen, darauf verteilen und mit den Basilikumblättern garnieren; sofort servieren. Mit etwas Olivenöl und weißem Balsamico-Essig beträufeln und noch einmal würzen. Am besten warmes Brot als Beilage zum Salat servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset
www.lecreuset.com