



## **Juli 2024: Salat mit gegrillten Pfirsichen**

### **Zutaten für 4 Personen:**

- » 6 Stück Minigurken
- » Salz
- » 5 Stück Pfirsiche
- » 1 Stück Mozzarella
- » 150 g Salat-Mix
- » 100 g frische Heidelbeeren
- » 1 TL Senf
- » 2 TL Honig
- » 3 EL Olivenöl
- » 2 EL Balsamicoessig (hell)
- » 1 Prise Pfeffer (schwarz)

### **Zubereitung:**

Gurken waschen. Auf eine Arbeitsplatte legen und mit einem Topf oder Fleischhammer leicht flach klopfen, sodass die Gurken aufplatzen. Gurken in grobe Stücke schneiden, in ein Sieb geben und kräftig salzen.

Pfirsiche waschen, halbieren, Kerne entfernen und in dicke Spalten schneiden. Mozzarella mit den Händen grob zerpfeifen. Salat waschen und trocken schleudern.

Heidelbeeren waschen. In einem hohen Gefäß Heidelbeeren mit Senf, 1 TL Honig, Olivenöl und Balsamicoessig fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Grill anheizen. Pfirsichspalten auf dem heißen Grill ca. 5 Min. grillen. Gegrillten Pfirsich mit 1 TL Honig beträufeln und leicht salzen. In die Schüssel geben und alles mit Heidelbeer-Dressing vermengen. Salat mit gegrillten Pfirsichen servieren.