



Sommersalat mit gegrillten Pfirsichen

Rezept für 2 Personen:

125 g Rucola

4 Scheiben Parmaschinken

100 g Feta

40 g Pinienkerne

4 Weinbergpfirsiche

Honig-Senf-Dressing:

5 EL Olivenöl

2 EL Balsamico bianco

1 EL Senf

2 EL Honig

Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Für das Dressing den Honig mit dem Senf cremig rühren. Olivenöl und Balsamico Bianco hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rucola-Salat waschen, trocken schleudern und in eine Salatschüssel geben.

Den Parmaschinken leicht zerrupfen und den Fetakäse in kleine Würfel schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten und mit dem Parmaschinken und dem Feta auf dem Rucola verteilen.

Die Pfirsiche vierteln und für ca. 5-6 Minuten grillen, dabei einmal wenden.

Die Pfirsiche auf den Salat geben und mit Honig-Senf-Dressing beträufeln.

