



Pfirsich-Tomaten-Salat

mit Mozzarella, Spinat, Blaubeeren und Pekannüssen

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

So wird's gemacht

Pfirsiche karamellisieren:

1. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, Pfirsichspalten hinzufügen und leicht anbraten, bis sie anfangen, weich zu werden (ca. 2-3 Minuten pro Seite). Ahornsirup in die Pfanne geben und die Pfirsiche darin schwenken, bis sie gleichmäßig mit dem Sirup bedeckt sind und leicht karamellisiert und gebräunt sind. Pekannüsse karamellisieren:
2. Kleine Pfanne bei mittlerer Hitze. Die gehackten Pekannüsse hineingeben und für 2-3 Minuten rösten, bis sie leicht duften. 1 EL Ahornsirup hinzufügen und die Pekannüsse ständig umrühren, bis der Sirup anfängt zu karamellisieren und die Nüsse gleichmäßig bedeckt sind. Abkühlen lassen

Salat zusammenstellen:

1. Den Babyspinat grob hacken und auf einem großen Teller oder in einer Salatschüssel verteilen. Tomaten halbieren. Tomatenhälften und Mozzarellastücke auf den Spinat legen. Die karamellisierten Pfirsiche, Pekannüsse und Blaubeeren hinzufügen. Salat mit frischen Basilikumblättern garnieren.

Dressing zubereiten:

1. In einer kleinen Schüssel oder einem Glas alle Zutaten für das Dressing – Ahornsirup, Balsamico-Essig, Olivenöl, Zitronenzesten, Kräuter und gehacktes Basilikum – gut miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren:

1. Das Dressing gleichmäßig über den Salat träufeln. Den Salat sofort servieren und genießen!

Tipps:

1. Die karamellisierten Pekannüsse geben dem Salat eine wunderbare knusprige und süße Komponente. Achte darauf, sie gut abkühlen zu lassen, damit sie schön knackig bleiben.
2. Dieser Salat schmeckt am besten frisch zubereitet, damit alle Zutaten ihre Textur und Frische behalten.

Einkaufsliste

Zutaten (für 2-4 Portionen):

Für den Salat:

- 2 reife Pfirsiche, in dünne Spalten geschnitten
- 50 g Pekannüsse, grob gehackt
- 2 EL Ahornsirup
- 1 TL Butter
- 200 g Kirschtomaten, halbiert
- 150 g Mozzarella oder Bällchen, in Stücke gezupft
- 100 g frischer Babyspinat
-
- Eine Handvoll frische Blaubeeren
- Frische Basilikumblätter zum Garnieren

Für das Dressing:

- 2 EL Ahornsirup
- 2 EL Balsamico-Essig
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Zitronenzesten (fein abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone)
- 1 TL fein gehacktes frisches Basilikum
- 1/2 TL Oregano
- 1 Msp. Thymian
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

