

PFIRSICH-TOMATEN BROTSALAT MIT HIMBEER-VINAIGRETTE

Zeitaufwand: 30 Minuten min | Schwierigkeitsgrad: leicht

Für das Dressing die frischen Himbeeren in einem hohen Gefäß fein pürieren und schließlich mit den restlichen Zutaten vermischen. Für die knusprigen Brotchips reichlich Albaöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin ca. 1 Minute unter Wenden rösten – aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann geht's schon ans die letzten Handgriffe: Tomaten, Pfirsiche, Spinat und Zwiebeln mit etwas Dressing vermengen und auf Tellern anrichten. Brotscheiben in grobe Stücke brechen und mit dem Mozzarella sowie den frischen Himbeeren über dem Salat verteilen. Nochmals etwas Dressing darüber geben und servieren.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Himbeeren	100 g
Tomaten	800 g
Pfirsiche	2
rote Zwiebeln	2
frischer Blattspinat	75 g
Bauern-Baguette – in dünne Scheiben geschnitten	
Kugeln Mozzarellakäse – grob zerzupft	2
Albaöl	
Himbeeren	100 g
Wajos Himbeer Balsam	4 EL
Wajos Basilikum auf Olivenöl	3 EL
Senf	2 EL
Honig	2 EL
Knoblauchzehe	1
Salz	
Pfeffer	

REZEPT DETAILS:

Saison	Frühling, Sommer
Gang	Vorspeise, Hauptspeise
Speiseart	Salat

VERWENDETE WAJOS PRODUKTE

Wajos

DIE GENUSSMANUFAKTUR