

Caprese-Salat mit grillierten Nektarinen an Basilikum-Orangen-Dressing



Der Italo-Klassiker erhält heute eine fruchtige Note: Zu Tomaten und Mozzarella gesellen sich grillierte Nektarinscheiben - ein toller Sommersalat fürs Gartenfest!

Nektarinen sind nicht - wie oft vermutet - eine eigene Obstart, sondern sie entstanden aus einer Knospenmutation des Pfirsichs; darum wachsen an Pfirsichbäumen manchmal auch die glatthäutigen Verwandten. Sowohl bei Pfirsichen als auch bei Nektarinen gibt es Sorten, bei denen sich der Kern leichter oder schwerer löst, in Supermärkten manchmal mit «steinlösend» oder «nicht steinlösend» gekennzeichnet.

Liebhaber der gelb-roten Frucht sollten diese unbedingt einmal vom Grill probieren. Nach ein paar Minuten über dem Feuer, schmecken sie unwiderstehlich: sowohl pur als auch als Beigabe zu einem Nachtisch oder in Sommersalaten ein Genuss.

Zutaten Sauce

- 5 EL Olivenöl
- Saft von 1 kleinen Bio-Orange
- ½ Bund frisches Basilikum
- Wenig Cayennepfeffer
- Salz & Pfeffer

Zutaten Salat

- Circa 600 g Tomaten, z.B. Oxshenherz, in 1 cm dicken Scheiben
- 4 Nektarinen, in 1 cm dicken Scheiben, mit Olivenöl bepinselt und grilliert (auf dem Grill oder in der Grillbratpfanne)
- 400 g Mozzarella, in 1 cm dicken Scheiben
- Etwas Salz
- ½ Bund frisches Basilikum zum Garnieren
- Optional etwas Crema di Balsamico

Zubereitung Sauce

1. Alle Zutaten für die Sauce pürieren und abschmecken.

Zubereitung Salat

1. Tomaten, Nektarinen und Mozzarella auf einem Teller anrichten und leicht salzen.
2. Sauce über den Salat geben, mit frischem Basilikum garnieren und optional mit Crema bi Balsamico beträufeln.

Zubereitungsdauer: circa 30 Minuten

Epicuro Rosato Puglia IGP

Kräftiges Rosa. Intensiver Duft nach Erdbeeren, Brombeeren und Waldbeeren.
Frisch im Gaumen, mit saftiger Säure und lang anhaltend im Abgang.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#)

