

DINNERLY



BBQ-Special: Zucchini-Salat mit Nektarine mit zartem Mozzarella und knusprigen Croûtons



30-40min



2 personen

Beim Grillen geht es immer deftig zu? Mitnichten! Inspiriert vom Panzanella-Salat aus der Toskana bringen wir heute eine Palette an leichten Sommer-Aromen auf die Teller: Zarte Zucchini und süße Nektarine holen sich vom Grill ihre Sommerbräune, bevor sie mit saftigem Mozzarella und knusprigen Baguette-Croûtons zusammentreffen und eine wahre Sommerparty starten! Gute Laune ist da garantiert.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rode ui
- 1 bol mozzarella ⁷
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 2 baguettes ¹
- 2 courgettes
- 1 nectarine

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- ½tl mosterd ¹⁰
- ½tl honing
- peper en zout
- 60ml olijfolie
- 15ml azijn

KOOKGEREI

- barbecue of grillpan
- oven
- bakplaat met bakpapier

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 846kcal, vet 46.6g, koolhydraten 81.5g, eiwit 26.8g



1. Mozzarella zubereiten

Den Grill anheizen. Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und **1 Hälfte** in feine Streifen schneiden. Die **andere Hälfte** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Den **Mozzarella** abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke reißen, dann mit den **Zwiebelstreifen**, ½EL Essig, ½TL **Gewürzmischung** und 1 kräftigen Prise Salz gründlich vermengen.



2. Croûtons backen

Die **Baguettebrötchen** in ca. 1cm große Würfel schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit 2EL Olivenöl, 1 kräftigen Prise Salz und etwas Pfeffer vermengen. Gleichmäßig verteilen und im Ofen 5–7Min. backen, bis die **Croûtons** knusprig und leicht goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen.



3. Dressing anrühren

Die **restliche Gewürzmischung**, mit ½EL Essig, ½TL Senf, ½TL Honig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren, dann 1EL Olivenöl unter Rühren einträufeln, bis ein cremiges **Dressing** entsteht. Ggf. 1EL Wasser zugeben, falls das **Dressing** zu dickflüssig wird.



4. Zutaten vorbereiten

Die Zucchini schräg in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, mit 2TL Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Nektarine** entsteinen und in ca. 2cm breite Spalten schneiden, dann mit 1TL Olivenöl beträufeln.



5. Zutaten grillen

Die Zucchini auf dem Grill 5–6Min. grillen, die Nektarinen 2–3Min. grillen, bis Grillstreifen entstehen, dabei beides einmal wenden. (Alternativ eine Grillpfanne bei mittlerer Hitze verwenden.) Die **Zucchini** und die **Nektarinen** mit dem **Dressing** vermengen, die **Croûtons** und den **Mozzarella** vorsichtig unterheben, mit Salz abschmecken und den **Salat** warm oder kalt servieren.



6. Zitrus-Kick

Für sommerliche Zitrus-Frische kann der Essig im Salatdressing auch gegen Zitronensaft ausgetauscht werden. Kulinarische Abenteurer wagen sich sogar in Richtung Limette vor – aromatisch köstlich!