

Rezept des Monats September

Fruchtiger Sommersalat mit Putenstreifen und Büffelmozzarella



Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Tomaten
- 3 Nektarinen, Pfirsiche, Aprikosen
- 1 Kopfsalat oder Pflücksalat
- 1 Bund Ruccola
- 1/2 Bund Basilikum
- 1 süße Zwiebel
- 125 g Büffelmozzarella aus dem Hofladen
- 2-3 Putenbrustfilets vom Zintlhof
- Butter
- Hähnchengewürz
- 6 EL Balsamico
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Öl
- Honig
- Chiliflocken



Zubereitung:

Tomaten und Nektarinen waschen. Tomaten in Scheiben, Nektarinen in Spalten schneiden. Salate und Basilikum waschen, trocken schleudern. Basilikumblättchen von den Stielen zupfen, Mozzarella in Stücke zupfen und alles auf einer großen Platte anrichten.

Putenbrust in etwas Butter braten, mit Salz, Pfeffer und Hähnchengewürz würzen und mit etwas Honig in der Pfanne beträufeln. Im Bratsud wenden. Kurz ruhen lassen, in Streifen schneiden und auf dem Salat anrichten.

Für die Vinaigrette Essig, Salz, Pfeffer und Honig verquirlen. Öl und Chiliflocken darunterschlagen. Vinaigrette über den Salat träufeln.

Guten Appetit!