

Nektarinen-Salat mit Burrata

(Rezept für 4 Personen)

5 Nektarinen, in Schnitzen
1 rote Zwiebel, in Schnitzen
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
300 g Nussbrot, in ca. 1 cm dicken Scheiben
2 EL Olivenöl

Salat
½ EL Dijon-Senf
2 EL Aceto balsamico
2 EL Olivenöl
¼ TL Paprika edelsüss
½ TL Salz
Wenig Pfeffer
2 Stück Burrata (je ca. 100 g)
100 g Parmaschinken
½ Bund Oregano, Blättchen abgezupft

Nektarinen und Zwiebeln mit dem Öl mischen, würzen. Bei geschlossenem Deckel über mittelstarker Glut / auf mittlerer Stufe (ca. 200 °C) ca. 8 Min. unter gelegentlichem Wenden grillieren, beiseitestellen. Brotscheiben mit dem Öl bestreichen, beidseitig je ca. 2 Min. mit grillieren, in Stücke schneiden, beiseitestellen.

Senf, Balsamico und Öl verrühren, würzen. Nektarinen, Zwiebeln und Brotstücke anrichten. Burrata und Parmaschinken, darauf geben, Oregano darüber streuen. Sauce darüber träufeln. Dazu das Brot servieren.