Nektarinen-Caprese mit Räucherlachs

Zeit gesamt 20min

Zubereitungszeit 20min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Schalotten	1 St.
Nektarine	4 St.
Mozzarella	2 St.
Basilikum, frisch	20 g
Bio Limetten	1 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Olivenöl	3 EL
Räucherlachs	150 g
Baguette	1 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

Teller

1. Schalotte halbieren, schälen und in feine Ringe schneiden. Nektarinen waschen, halbieren, entsteinen und in dünne Scheiben schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Limette halbieren und Saft auspressen.

2. Nektarinen auf einer großen Platte verteilen und mit Mozzarella belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Öl und Limettensaft beträufeln. Lachsscheiben zerzupfen und darauf verteilen. Mit Schalottenringen und Basilikumblättchen bestreuen. Nektarinen-Caprese mit Baguette servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	469 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	26 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	23 g