



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 zerpfeifen 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 |