



Nektarinen-Caprese mit Räucherlachs



 Dauer
20 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung

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.

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	455 kcal		
Kohlenhydrate	34 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	26 g	Fette	25 g