



Büffelmozzarella

mit gegrillter Balsamico-Nektarine und Rucola

Vegetarisch 15 – 25 Minuten • 540 kcal • Tag 3 kochen

301



Büffelmozzarella



Nektarine



Rucola



Basilikumpaste



Balsamicoreme



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Obst und Salat ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Olivenöl*, Wasser*

Kochutensilien

Aluminiumfolie, 1 Grill und 1 große Schüssel

Zutaten 2 Personen

	2P
Büffelmozzarella 7)	250 g
Nektarine ES	200 g
Rucola	75 g
Basilikumpaste	15 ml
Balsamicocreme 13) 14)	24 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 290 g)
Brennwert	787 kJ/188 kcal	2259 kJ/540 kcal
Fett	14,4 g	41,3 g
– davon ges. Fettsäuren	7,9 g	22,6 g
Kohlenhydrate	7,3 g	20,9 g
– davon Zucker	4,8 g	13,7 g
Eiweiß	7,6 g	21,8 g
Salz	0,29 g	0,85 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose) **13)** Glutenhaltiges Getreide **14)** Schwefeldioxide und Sulfite

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: ES: Spanien



1 Dressing vorbereiten

In einer großen Schüssel **Basilikumpaste**, 1 EL **Olivenöl*** und 1 EL **Wasser*** verrühren.



2 Nektarine schneiden

Nektarine halbieren und entkernen.



3 Nektarine marinieren

Schnittseite der **Nektarine** mit der Hälfte der **Balsamicocreme** bestreichen.



4 Ab an den Grill

Nektarinen-Hälften mit der Schnittseite nach unten auf ein Stück Alufolie legen und auf dem Grill 2 – 3 Min. grillen.



5 Salat fertigstellen

Rucola unter das vorbereitete **Dressing** in der Schüssel heben und marinieren lassen.



6 Anrichten

Rucola auf Teller verteilen, gegrillte **Nektarine** darauf legen und den **Büffelmozzarella** in die Mitte setzen. Mit restlicher **Balsamicocreme** garnieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen
Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

