

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### NEKTARINEN ZUCCHINI SALAT MIT MOZZARELLA DRESSING

#### Zutaten:

1-2 Stk.	Büffelmozzarella
1-2 Stk.	Magermilchjoghurt
etwas	Wasser
etwas	Olivenöl
etwas	Salz, Pfeffer
1 Stk.	Zitrone

2 Handvoll	Bunte Blattsalate
2 Stk.	Kleine Zucchini
2-3 Stk.	Nektarinen
½ -1 Bund	Basilikum

#### ZUBEREITUNG:

Mozzarella abspülen, abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Mit dem Joghurt im Küchenmixer sehr fein pürieren. Falls die Sauce nicht flüssig genug ist, etwas Wasser begeben. Im Kühlschrank ca. 15 Minuten kalt stellen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft- und Zeste würzen.

Die Zucchini längs in feine Streifen schneiden und kurz in der Grillpfanne braten. Abtropfen lassen und aufrollen. Nektarinen in Spalten schneiden. Die Blattsalate waschen und in entsprechende Form zupfen.

Die Blattsalate mit den Zucchini-Röllchen und den Nektarinen anrichten. Das Mozzarella Dressing angiessen. Mit Basilikumblättern garnieren. Evtl. noch mit einigen frischen Beeren dekorieren.