

## Fruchtige Sommerfrische: Tomaten-Nektarinen-Salat



Dieser sommerliche Tomaten-Nektarinen-Salat vereint die süße Frische von Nektarinen mit dem herzhaften Geschmack reifer Tomaten. Abgerundet mit cremigem Mozzarella, aromatischem Basilikum und einem Hauch von Balsamico-Essig, ist dieser Salat eine überraschend leckere Kombination, die perfekt zu heißen Sommertagen passt.

### Zutaten für ca. 4 Portionen

3	reife Tomaten
1 Tasse	Cocktailtomaten
2	reife Nektarinen
1	rote Zwiebel
1 Bund	frische Basilikumblätter
1 Kugel	Mozzarella
2 EL	weißer Balsamico-Essig
3 EL	Olivenöl
Salz und Pfeffer nach Geschmack	

### Zubereitung Tomaten-Nektarinen-Salat

1. Vorbereitung: Tomaten waschen und den Strunk entfernen. Die Tomaten in dünne Scheiben oder in Viertel schneiden. Nektarinen waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Die rote Zwiebel dünn aufschneiden. Frische Basilikumblätter von den Stielen zupfen und grob hacken oder ganz lassen, je nach Vorliebe. Die Mozzarella-Kugel abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke reißen oder als Ganzes auf die Seite legen.
2. In einer großen Salatschüssel die geschnittenen Nektarinen, Kirschtomaten und die rote Zwiebel zusammengeben. Balsamico-Essig und Olivenöl gleichmäßig über den Salat träufeln und mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer nach Geschmack würzen. Den Salat vorsichtig vermengen, sodass alle Zutaten gut verteilt sind.
3. Nun die Mozzarella-Stücke oder den Mozzarella als Ganzes auf den Salat legen und den Salat mit den frischen Basilikumblättern garnieren, um einen Farbtupfer zu erzeugen.



### Was macht dieses Rezept so besonders?

- Die Kombination aus süßen, saftigen Nektarinen und herzhaften Tomaten bietet eine wunderbare Balance zwischen Süße und Säure, die den Gaumen überrascht und erfreut.
- Der frische Mozzarella bringt eine cremige, weiche Textur in den Salat, die perfekt mit den knackigen Tomaten und den saftigen Nektarinen harmoniert.
- Die leuchtenden Farben der Nektarinen, Tomaten und Basilikumblätter machen den Salat optisch ansprechend und appetitlich.
- Frische grüne Basilikumblätter verleihen dem Salat nicht nur ein schönes Aussehen, sondern auch ein frisches Aroma, das das gesamte Geschmackserlebnis verstärkt.
- Dieses Rezept erfordert nur wenig Vorbereitung und keine Kochzeit, was es zu einer schnellen und unkomplizierten Option für eine gesunde Mahlzeit macht.
- Der Salat besteht aus frischen, natürlichen Zutaten, die reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Antioxidantien sind, was ihn zu einer gesunden Wahl macht.
- Der Salat kann als leichte Hauptmahlzeit, als Beilage zu Grillgerichten oder als Teil eines Buffets serviert werden. Er eignet sich auch hervorragend für Picknicks und Sommerpartys.
- Die Verwendung von Balsamico-Essig und hochwertigem Olivenöl verleiht dem Salat zusätzliche Tiefe und einen leicht säuerlichen, würzigen Geschmack, der die anderen Zutaten perfekt ergänzt.

Diese besonderen Eigenschaften machen den Tomaten-Nektarinen-Salat mit Mozzarella zu einem erfrischenden, leckeren und gleichzeitig gesunden Sommergericht, das leicht zuzubereiten und vielseitig einsetzbar ist.