



Dieses Rezept findest du auf [S. 18](#).

# SALAT MIT MOZZARELLA, GEGRILLEM PFIRSICH UND PINIENKERNEN

Fertig in 20 Minuten – Schwierigkeitsgrad 1

Salat mit Mozzarella, gegrilltem Pfirsich und Pinienkernen und dazu frisches Baguette:  
perfekt als leichtes Sommergericht!

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

100 g gemischter Blattsalat  
1 Handvoll Cocktailtomaten  
60 g Mozzarella  
2 Pfirsiche  
1 handvoll Pinienkerne  
1 EL Zitronensaft  
3 EL Olivenöl  
1 TL Honig  
½ TL mittelscharfer Senf  
Salz  
Pfeffer  
½ Baguette

## ZUBEREITUNG

1

Den Salat waschen und trocken schütteln. Die Tomaten waschen, putzen und halbieren. Den Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Die Pfirsiche waschen, entkernen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne kurz anbraten. Die Pinienkerne ebenfalls kurz anbraten (Vorsicht, sie werden schnell braun).

2.

Zitronensaft, Olivenöl, Honig und Senf zu einem Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**3.**

Blattsalat, Mozzarella, Tomaten und Pfirsiche in einer Schüssel anrichten. Die Pinienkerne und das Dressing darübergeben. Den Salat mit dem Baguette servieren.

## **CLAUDIA WEISSMANN**

Ich bin Claudia, 34 Jahre alt und Mama eines Sohnes. In meiner Freizeit backe und koche ich gerne. Und meine Rezepte teile ich ebenso gerne auf Instagram und Pinterest. Bei mir könnt ihr eine Vielzahl an Rezepten entdecken: Süßes, Herzhaftes und Snacks für zwischendurch. Bei den meist vegetarischen Rezepten kommen große und kleine Feinschmecker auf ihre Kosten.

 [claudiaweissmann](#)    [claudiaweissmann](#)



# DEFTIGER EIERSALAT MIT BACON

Fertig in 40 Minuten – Schwierigkeitsgrad 1

Ein frischer, selbst gemachter Eiersalat mit gedünsteten Zwiebeln und Bacon ist einfach total lecker. In Kombination mit frischem Brot unschlagbar! Egal ob zum Frühstück oder Abendbrot.

## ZUTATEN FÜR 5 PERSONEN

5 Eier  
1 EL süßer Senf  
2 EL Weißweinessig  
3 EL Mayonnaise  
1 TL Honig  
Salz  
Pfeffer  
1 kleine Zwiebel  
50 g geräucherte Schinkenwürfel  
2 EL Olivenöl

## ZUBEREITUNG

**1**

Die Eier hart kochen, dann abkühlen lassen und pellen. Die Eier halbieren und das Eiweiß vom Eigelb trennen. Die Eiweißhälften beiseitestellen.

**2**

Eigelb in eine Schüssel geben und mit Senf, Weißweinessig, Mayonnaise, Honig, Salz und Pfeffer zu einer samtigen Creme rühren.

**3**

Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Zwiebelwürfel mit dem Schinken in einer Pfanne im Olivenöl dünsten, bis sie glasig sind.