



VORSPEISE

## PFIRSICH-MOZZARELLASALAT MIT KARTOFFELSPALTEN UND MOJO-SAUCE



### ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

#### PFIRSICH-MOZZARELLASALAT

- 2 Pack** Mozzarella laktosefrei
- 3** Pfirsiche

#### KARTOFFELSPALTEN

- 600 g** festkochende Kartoffeln
- 2 EL** Öl
- 1 TL** Salz
- Paprika
- ½ EL** Kreuzkümmel

#### DRESSING

- 1** Chilischote
- 1 Stängel** Zitronengras
- 2 cm** Ingwer
- 2 TL** Zucker
- Salz
- 6 EL** Öl
- 1** Limette, Saft und Schale
- 1 EL** Balsamico-Essig gluten- und laktosefrei
- 30 g** Cashewkerne
- frischer Koriander

## MOJO

- ½ Bund** frischen Koriander
- ½ Bund** glatte Petersilie
- 1** Knoblauchzehe
- 5 EL** Öl
- 1 TL** Kräuteressig
- ½** Chilischote
- Salz & Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1

Mozzarella in fingerdicke Scheiben schneiden, Pfirsich in Spalten schneiden. Mozzarella und Pfirsich abwechselnd übereinanderschichten, evtl. mit einem Zahnstocher fixieren.

2

Kartoffeln waschen und mit der Schale in Spalten schneiden. 2 Esslöffel Öl mit Salz, Paprika und Kreuzkümmel in einem Chromstahlgefäß verrühren. Kartoffelspalten mit Würzöl mischen und im Backofen bei 180 °C 25 bis 35 Minuten goldbraun braten, dabei einmal wenden und mit dem restlichen Würzöl bepinseln.

3

Dressing: Chilischote entkernen, Zitronengras schälen und beides sehr fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Salz, Zucker, Öl, Balsamico, Saft und Schale der Limette mischen und alle Zutaten mit dem Stabmixer oder Cutter fein pürieren. Cashewkerne rösten. Mozzarella-Türmchen mit gerösteten Cashewkernen und frischem Koriander anrichten, mit dem Dressing beträufeln.

4

Mojo: Vom Koriander und der Petersilie Blätter abzupfen, Knoblauch rüsten und mit Öl und Essig pürieren. Chilischote vierteln, Kerne entfernen, sehr fein hacken. Unter die Mojo rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kühl stellen.

