VORSPEISE

PFIRSICH-MOZZARELLASALAT MIT KARTOFFELSPALTEN UND MOJO-SAUCE

★★★★☆ (56)

45 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Pfirsich-Mozzarellasalat

- 2 Pack Mozzarella laktosefrei
- 3 Pfirsiche

Kartoffelspalten

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

Mojo

- 1 Bund frischen Koriander
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 dl Öl
- 1 EL Zitronensaft
- ½ Zitrone, Schalenabrieb
- ½ Chilischote
- Salz & Pfeffer

zum servieren

- 40 g Cashewkerne, geröstet

ZUBEREITUNG

1. Mozzarella in grobe Stücke zupfen. Pfirsich in Spalten schneiden. Mozzarella und Pfirsich auf einer Platte verteilen.

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 goldgelb braten, dabei einmal wenden und mit dem restlichen Würzöl bepinseln.

3. Mojo: Vom Koriander und der Petersilie Blätter abzupfen, Knoblauch rüsten und mit Öl pürieren. Chilischote vierteln, Kerne entfernen, sehr fein hacken. Mit dem Zitronensaft und dem Zitronenabrieb unter die Mojo rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte der Sauce über den Pfirsich-Mozzarella Salat träufeln. Mit Cashewkernen bestreuen. Den Rest der Mojo zu den Kartoffeln servieren.