



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

Zeitaufwand
ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad
leicht

Personenanzahl
4 Personen

Zutaten

50 g	Pinienkerne
600 g	bunt gemischte Tomaten
1	Avocado
2 Packungen	Büffel-Mozzarella (à 125 g)
6-8 Stiele	Basilikum
4 EL	Apfelessig
2 EL	Agavendicksaft
	Saft einer halben Zitrone
6 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
1	Peperoni
400 g	küchenfertige Garnelen (ohne Schale, mit Schwanz)

...und dazu Blanchet Rosé de France
Trocken

Zubereitung

1

Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem flachen Teller abkühlen lassen.

2

Tomaten waschen und abtropfen lassen. Stielansätze entfernen und je nach Größe in Scheiben schneiden oder würfeln.

3

Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch herauslösen und längs in Scheiben schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und in Stücke zupfen. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und, bis auf einige zum Garnieren, grob hacken.

4

Essig, Agavendicksaft und Zitronensaft verrühren. 4 EL Öl unterschlagen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5

Tomaten, Avocado, Basilikum und Mozzarella vorsichtig mit der Vinaigrette mischen.

6

Peperoni putzen, der Länge nach halbieren, waschen, Kerne entfernen und klein schneiden.

7

Garnelen kalt abspülen und trocken tupfen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Garnelen darin unter Wenden ca. 3 Minuten kräftig anbraten. Peperoni dazugeben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

8

Salat in einer Schale anrichten, Garnelen und Peperoni darauf verteilen. Mit Pinienkernen bestreuen und mit Basilikum garnieren.