

heute gibt es...

## Pfirsich-Feta-Salat mit frischem Ananas-Salbei



### **Zutaten: (für 4 Personen)**

- 4-8 reife Weinbergpfirsiche (die Menge ist abhängig von Größe und Hunger)
- 400 g Feta
- einige Blätter frischen Ananas-Salbei oder Minze
- Balsamico-Creme
- Saft und Schale einer halben Zitrone
- gutes Olivenöl
- Fleur de Sel
- weißer Pfeffer

### **Zubereitung:**

1. Von den Pfirsichen die Haut entfernen.  
Wenn die Pfirsiche reif sind, sollte das kein Problem darstellen. Ansonsten die Pfirsiche ganz kurz in kochendes Wasser halten, dann lassen sie sich leichter schälen.
2. In Scheiben schneiden.
3. Anrichten auf einem großen Teller.
4. Feta mit den Fingern in größere Stücke zerteilen und über den Pfirsichen verteilen.
5. Zitronenschale darüber reiben.
6. Balsamico-Creme, Olivenöl und Zitronensaft darüber geben und mit Fleur de Sel und weißem Pfeffer würzen.
7. Ananas-Salbei-Blätter darauf verteilen.

Dazu schmeckt:

Frisches Fladenbrot und ein leichter Weißwein