

**Kochen**

**Martin Gehrlein**

**Dienstag, den 02.08.2022**

**Pfirsich-Paprika-Salat mit Rauke und Schinken**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

- 4 Pfirsiche, reif
- 2 Paprikaschoten, rot
- 3 Stiele Thymian
- 8 EL Olivenöl
- 1 Biozitron, Saft und etwas abgeriebene Schale davon
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 1 Bund Basilikum
- 0,5 Bund Petersilie
- 1 Bund Rauke
- 200 g Schafskäse, Feta
- 8 Scheiben Schinken, z. B. Schwarzwälder



**Zubereitung**

1. Pfirsiche am Blütenansatz kreuzweise einritzen und in kochendem Wasser ca. 30 Sekunden blanchieren.
2. Pfirsiche herausnehmen, kalt abbrausen, die Haut abziehen. Pfirsiche halbieren, Stein entfernen. Die Pfirsiche achteln.
3. Paprika halbieren, entkernen und abbrausen. Paprika in Stücke schneiden. Thymianblättchen abzupfen.
4. In einer Grillpfanne 1 EL Öl erhitzen. Pfirsiche und Paprika darin nacheinander ca. 1-2 Minuten braten.
5. In einer Schüssel 3 EL Öl, Thymian, Zitronensaft und -schale, Salz und Pfeffer verrühren. Pfirsichachtel und Paprikastücke zugeben und darin marinieren.
6. Basilikum, Petersilie und Rauke abbrausen, trockenschütteln und grob schneiden.
7. Die Hälfte Basilikum und die Petersilie mit 4 EL Öl pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Schafskäse grob würfeln und mit dem Kräuteröl mischen.
9. Rauke mit Pfirsich und Paprika mischen und abschmecken. Mit dem Käse und dem Schinken anrichten und servieren. Dazu passt Röstbrot.