

## Pfirsich-Pflaumen-Salat

Mit Basilikum und Körnigem Frischkäse

### Zutaten für 4 Personen

#### Für den Salat:

- 200 g **Körniger Frischkäse**
- 4 reife Pfirsiche
- 4 Pflaumen
- 1 **Handvoll**frisches Basilikum
- 1 kleine rote Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Kürbiskernöl
- 1 EL Zitronensaft oder Balsamico
- 2 EL Kürbiskerne
- Salz und Pfeffer



#### Für das Pfannen-Ciabatta:

- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 150 g Naturjoghurt
- 2 EL Olivenöl + etwas für die Pfanne
- Knoblauch und optional frische Kräuter

## Die Zubereitung

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

### Schritt 1

Die Pfirsiche und Pflaumen in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel und Basilikum fein hacken.

### Schritt 2

Danach die Kürbiskerne in einer Pfanne anrösten bis sie herrlich duften. Beiseite stellen.

---

### Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding

Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 e-mail [info@molkerei-bgl.de](mailto:info@molkerei-bgl.de)

[www.molkerei-bgl.de](http://www.molkerei-bgl.de)

# Rezepte Molkerei Berchtesgadener Land



## Schritt 3

Für das Ciabatta Mehl, Backpulver und Salz vermischen.

## Schritt 4

Joghurt und Olivenöl hinzugeben und alles zu einem Teig verarbeiten. Nach Belieben gehackten Knoblauch oder frische Kräuter mit einkneten.

## Schritt 5

Fertigen Teig zu kleinen Fladen formen und in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun backen.

## Schritt 6

Den Körnigen Frischkäse mit den vorbereiteten Pfirsichen, Pflaumen, den Zwiebeln und dem Basilikum auf Tellern anrichten.

## Schritt 7

Olivenöl, Kürbiskernöl, Zitronensaft bzw. Basilikum verrühren und über den Salat geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit den gerösteten Kürbiskernen bestreuen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

---

### **Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten**

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding

Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 e-mail [info@molkerei-bgl.de](mailto:info@molkerei-bgl.de)

[www.molkerei-bgl.de](http://www.molkerei-bgl.de)