



Pfirsichsalat mit Burrata

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Dressing: 1 EL Dijon Senf
5 EL Balsamessig
1 EL Honig
2 Knoblauchzehen, gepresst
7 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Salat: 100 g Rucola
1 rote Zwiebel
2 Tomaten
2 Pfirsiche
40 g Pinienkerne
150 g Burrata



ZUBEREITUNG

Für das Dressing alle Zutaten bis auf das Öl mit einem Schneebesen glatt mixen.

Dann langsam das Olivenöl unterrühren und eventuell nochmal mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Obst und Gemüse waschen, Rucola trocken schleudern.

Zwiebel in Streifen und Tomaten in Achtel schneiden.

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten.

Pfirsiche halbieren, Steine herauslösen, die Hälften in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne im heißen Olivenöl einige Minuten goldbraun braten.

Rucola auf zwei Tellern verteilen, Tomaten, Zwiebeln, Pfirsichscheiben und Pinienkerne darüber anrichten.

Burrata grob zerzupfen und darüber geben.

Mit dem Dressing begießen und servieren.

Dazu passt Baguette oder ein Landbrot.



Guten Appetit!



Marienhof
ESPERDE