



Pfirsichsalat mit Serrano Schinken

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

200 g Schnittsalat, Babyspinat oder Rucola
3 Pfirsiche
1/2 EL Butter
1 -2 EL Honig
150 g Tomate Cherry oder Cherrytomate gelb
2 Burrata
150 g Serrano Schinken
30 g Pinienkerne
Olivenöl
Balsamico Creme
Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

Salat waschen, trocken schleudern und auf 4 Teller anrichten.

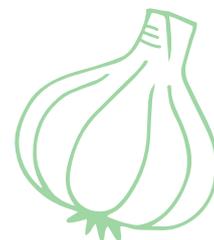
Die Pfirsiche waschen und in Spalten schneiden. Die Cherrytomaten ebenfalls waschen und halbieren.

Die Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne etwas anrösten. Danach die Butter in der Pfanne schmelzen lassen und die Pfirsiche bei mittlerer Hitze leicht anrösten.

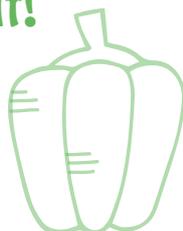
Den Honig über die Pfirsiche geben und etwas karamellisieren lassen.

Nun auf den angerichteten Salata die Pfirsiche, Tomaten, den gezupften Serrano Schinken, Pinienkerne und oben drauf den Burrata verteilen.

Olivenöl, Balsamico Creme, Salz und Pfeffer darüber geben und mit Brot servieren.



Guten Appetit!



Marienhof
ESPERDE