MEIN GENUSS



Salat mit Burrata



It’s a match!

Unser Tomaten Mozzarella Gewürz ist ein Must-have für jede Vorspeise und jeden Salat!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Zuerst die Tomaten und das Obst gründlich waschen. Anschließend die Feigen vierteln und die Tomaten halbieren. Die Pfirsiche entkernen, halbieren und in Spalten schneiden. Die Burrata aus der Packung nehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Alle Zutaten für das Tomaten-Mozzarella-Dressing in einer kleinen Schüssel miteinander vermengen und mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Wer möchte, kann das Dressing mit einem Schuss Wasser oder Sahne etwas verflüssigen.
3. Die Haut der Schalotte abziehen und anschließend fein würfeln. Die Pfirsichspalten und Feigen zusammen mit der gewürfelten Schalotte für ca. **3 bis 4 Minuten** in einer Pfanne anrösten.
4. Nun den Salat anrichten: Pro Portion wird ein tiefer Teller oder eine Bowl-Schüssel benötigt. Die Tomaten sowie die gerösteten Feigen- und Pfirsichspalten mit der gedünsteten Schalotte auf die Teller aufteilen und den Burrata jeweils mittig auf den Salat platzieren.
5. Den mediterranen Pfirsich-Feigen-Salat und den Burrata mit dem Tomaten-Mozzarella-Dressing beträufeln und mit ofenfrischem Ciabatta-Brot servieren – *Guten Appetit!*

Zutaten

Mediterraner Salat:

4 Burrata
400 g Kirschtomaten
1 Schalotte
2 Pfirsiche
200 g Feigen

Tomaten-Mozzarella-Dressing:

4 EL Olivenöl
2 EL Balsamico
1 TL Honig
1 TL Tomate Mozzarella Gewürz
Salz und Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.