



Italienischer Burratasalat

mit Tomaten, Brot und Oliven



20-30Min.



2 Personen

Burrata ist ein italienischer Frischkäse aus Apulien und hat die gleiche elastische Konsistenz wie Mozzarella - sein bekannter Verwandter. Darüber hinaus trumpft die Burrata aber mit einem flüssigen Kern aus Rahm noch mal auf! Das passt ganz wunderbar zu diesem saftigen Tomatensalat mit gebackenen Brotwürfeln und fruchtig-herben Oliven.

- 1 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰
- 25g Mandelblättchen ¹⁵
- 2 Fleischtomaten
- 1 Burrata ⁷
- 15g frisches Basilikum & Thymian
- 50g schwarze Oliven
- 1 Packung Baguettebrötchen ¹
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- kleine Pfanne

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 960.0kcal, Fett 59.8g, Eiweiß 36.2g, Kohlenhydrate 64.3g






4. Mandeln rösten

2. Brot rösten

5. Salat mischen

3. Tomaten schneiden

6. Burrata servieren

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**