



Special Low Carb: Burrata & Birne in Serrano

auf Fenchelsalat mit Orangendressing



ca. 25min



3-4 Personen

Wer die Zutaten für dieses besondere Rezept liest, schwebt jetzt schon im Gourmethimmel! Wunderschön präsentieren sich die in knusprigen Serranoschinken gewickelten Birnenspalten auf den hauchzarten Fenchelscheiben, die mit getrockneten Tomaten und Orangendressing eine delicate Symbiose eingehen. Ganz obenauf: cremige Burrata, eine unwiderstehliche Melange aus Mozzarella und Sahne. Man gönnt sich ja sonst nichts!

- 2 Packungen Burrata ⁷
- 2 Birnen
- 1 unbehandelte Orange
- 2 Packung Serranoschinken
- 2 Packungen getrocknete Tomaten
- 2 Fenchelknollen
- 25g Kürbiskerne

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene
Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 553kcal, Fett 43.6g,
Kohlenhydrate 15.6g, Eiweiß 23.6g



2. Birnen verfeinern

3. Birnen in Serrano backen

4. Dressing zubereiten

5. Fenchel schneiden

6. Anrichten und servieren

Den **Fenchel** auf Teller verteilen und die **Birnen in Serrano** darauf anrichten. Die **Burrata** in grobe Stücke zupfen und auf den **Birnen** und dem **Fenchel** verteilen. Ggf. **übriges Dressing** darüberträufeln und mit den **Kürbiskernen** garniert servieren.