



RS Gegrillter Salat mit Burrata und Mais

dazu geröstetes Brot mit Tomatenbutter



20-30min



4 Portionen

Moment ... Salat? Gegrillt? Aber ja doch! Bei diesem Gericht mit Twist wird der Romanasalat in der Grillpfanne geröstet und anschließend mit knackig-frischem Mais, fruchtigen Kirschtomaten und aromatischem Basilikum serviert. Dazu gibt es knusprige Baguettescheiben mit selbst gemachter Tomatenbutter. Wir waren begeistert!

Was du von uns bekommst

- 2 Lauchzwiebeln
- 500g Kirschtomaten
- 2 frische Maiskolben
- 1 Pck. getrocknete Tomaten
- 2 Baguettebrötchen ¹
- 2 Pck. Romanasalat
- 10g Basilikum
- 10g Minze
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Nektarinen
- 2 Pck. Burrata ²

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ²
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- 2 Backbleche
- Grillpfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Wer keine Grillpfanne hat, kann auch eine normale Pfanne verwenden. // Den Salat vor dem Servieren noch mit etwas Balsamicoessig beträufeln – lecker!

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 698kcal, Fett 40.5g, Kohlenhydrate 63.4g, Eiweiß 22.7g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. In einem Schälchen 2EL Butter Raumtemperatur annehmen lassen. Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren. Die Hüllblätter und Fäden entfernen und die **Maiskörner** mit einem scharfen Messer vom Kolben schneiden.



4. Brötchen aufbacken

Das **Brötchen** schräg in Scheiben schneiden, mit insgesamt 2EL Olivenöl bestreichen und auf einem zweiten Blech in 1-2Min. im Ofen knusprig aufbacken.



2. Gemüse grillen

Die **½ der Lauchzwiebeln**, die **Tomaten** und den **Mais** auf einem Backblech mit 2EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und 10-12Min. im Ofen grillen.



5. Zutaten vorbereiten

Den **Salat** längs vierteln und die Schnittflächen mit insgesamt 2EL Olivenöl bestreichen. Die **Basilikum-** und die **Minzeblätter** abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die **Limetten** jeweils in 4 Spalten schneiden. Die **Nektarinen** halbieren, den Stein entfernen und jede Hälfte in 3 Spalten schneiden. Die **Burrata** mit den Fingern in grobe Stücke zerzupfen.



3. Tomatenbutter mischen

Inzwischen die **getrockneten Tomaten** so fein wie möglich würfeln und gut mit der weichen Butter mischen. **Tipp:** Wer mag, kann die **Tomatenbutter** mit Pfeffer abschmecken.



6. Nektarine & Salat grillen

Die **Nektarinen** in einer Grillpfanne auf jeder Seite 1-2Min. anbraten, dann beiseitestellen. Den **Salat** auf den Schnittflächen ca. 1Min. braten, bis leichte Röstspuren zu sehen sind. Das **Ofengemüse** mit dem **Salat**, der **Burrata**, den **übrigen Lauchzwiebeln** und den **Kräutern** anrichten. Das **Brot** mit der **Tomatenbutter** bestreichen und mit den **Limetten** dazu servieren.