



## Italienischer Brotsalat mit Burrata & Speck

würzig-fein mit Rucola und Oliven



20-30min



4 Portionen

Burrata ist ein italienischer Frischkäse und hat die gleiche elastische Konsistenz wie Mozzarella – ihr bekannter Verwandter. Darüber hinaus trumpft die Burrata aber mit einem flüssigen Kern aus Rahm noch mal groß auf! Das passt ganz wunderbar zu diesem saftigen Rucola-Tomaten-Salat mit gebackenen Brotwürfeln, frischem Basilikum und fruchtig-herben Oliven, der mit knusprigem Speck garniert serviert wird.



## Was du von uns bekommst

- 2 Baguettebrötchen <sup>1</sup>
- 2 Paprika
- 15g Basilikum & Thymian
- 2 Fleischtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Pck. grüne Oliven
- 25g Mandelblättchen <sup>4</sup>
- 2 Pck. Baconscheiben
- 100g Rucola
- 2 Pck. Burrata <sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Senf <sup>3</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

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

### Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 698kcal, Fett 44.6g, Kohlenhydrate 49.5g, Eiweiß 24.7g



### 1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Brötchen** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1-2cm große Stücke schneiden. Die **Thymianblättchen** von den Stängeln streifen und grob hacken, dann mit 2EL Olivenöl mischen.



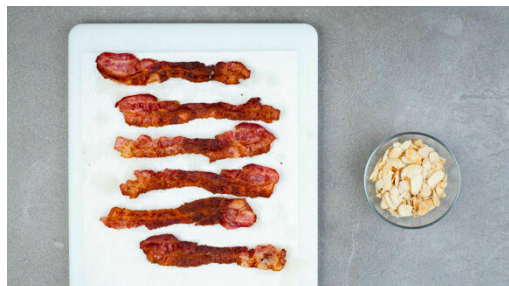
### 2. Brot und Paprika rösten

Die **Paprika** und die **Brötchenwürfel** mit dem **Thymianöl** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen in 10-12Min. goldbraun rösten.



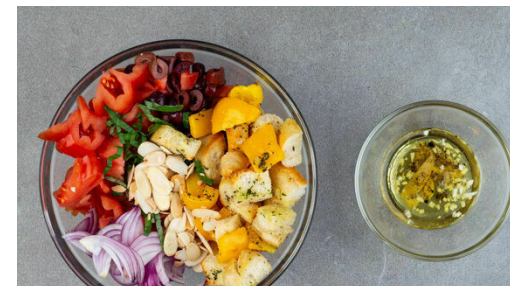
### 3. Tomaten schneiden

Inzwischen die **Tomaten** in 1-2cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Oliven** in Ringe schneiden. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden.



### 4. Mandeln und Speck rösten

Die **Mandeln** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei niedriger Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen. Den **Speck** in derselben Pfanne ohne Zugabe von Fett bei starker Hitze in 2-3Min. knusprig braten. Auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen und nach Geschmack in kleine Stücke brechen.



### 5. Salat mischen

2EL Olivenöl, 2EL Essig und 1EL Senf mit dem **Knoblauch** verrühren und das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Paprika** und die **Brötchenwürfel** mit dem **Rucola**, den **Tomaten**, den **Zwiebeln**, den **Oliven**, dem **Basilikum**, den **Mandeln** und dem **Dressing** mischen, erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken und den **Salat** ca. 5Min. ziehen lassen.



### 6. Anrichten und servieren

Die **Burrata** abtropfen lassen, halbieren und auf dem **Brotsalat** anrichten, dann an der Oberfläche jeweils etwas einschneiden, bis die cremige Sahne aus dem Inneren herausfließt. Mit dem **Speck** garnieren, ggf. mit 1 Prise Salz bestreuen sowie mit 2TL Olivenöl beträufeln und servieren.