



Italienischer Brotsalat mit Burrata & Speck

würzig-fein mit Rucola und Oliven



20-30min



2 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

- 1 Baguettebrötchen ¹
- 1 Paprika
- 15g Basilikum & Thymian
- 1 Fleischtomate
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. grüne Oliven
- 25g Mandelblättchen ⁴
- 1 Pck. Baconscheiben
- 50g Rucola
- 1 Pck. Burrata ²

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleine 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 756kcal, Fett 48.4g, Kohlenhydrate 52.7g, Eiweiß 26.6g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Das **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 1EL Olivenöl mischen.



4. Mandeln und Speck rösten

Die **Mandeln** in einer kleinen 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.



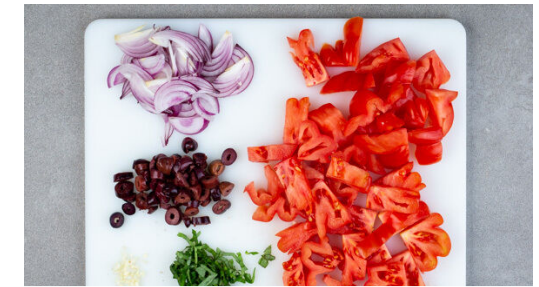
2. Brot und Paprika rösten

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.



5. Salat mischen

1EL Olivenöl, 1EL 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.



3. Tomaten schneiden

Inzwischen die **Tomate** 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.



6. Anrichten und servieren

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