



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

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Detaillierte Informationen zu den Zutaten
marleyspoon.de

Nährwertangaben pro Portion

Energie 592kcal, Fett 34.0g,
Kohlenhydrate 56.9g, Eiweiß 16.9g



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.