



Bunter Sommergemüse-Burrata-Salat

mit würzigem Estragon-Dressing



30-40min



2 Portionen

Ein Salat muss doch nicht immer langweilig sein, oder? Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln aus dem Ofen machen es sich hier auf frischem Rucola gemütlich und werden mit gerösteten Sonnenblumenkernen verfeinert. Die cremige Burrata kommt oben drauf und wird lecker mit kräutigem Estragon-Dressing beträufelt. Eine einfach himmlische Kombination!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 25g Sonnenblumenkerne
- 15g Petersilie & Estragon
- 100g Rucola
- 1 Pck. Burrata²

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Mayonnaise¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleine Auflaufform
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

Kochtipp

Ggf. das Gemüse nach der Backzeit vom Blech nehmen und die Kartoffeln weiterbacken lassen.

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Milch** (2).

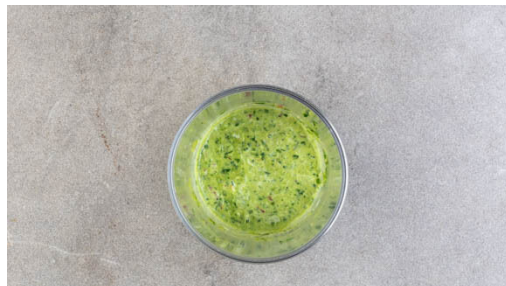
Nährwertangaben pro Portion

Energie 661kcal, Fett 43.8g, Kohlenhydrate 49.7g, Eiweiß 16.2g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** halbieren und in ca. 1cm dicke Spalten schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen und vierteln. **¼ der Zwiebeln** reservieren, die **restlichen Zwiebeln** in ca. 1cm große Spalten schneiden.



4. Dressing zubereiten

Die **½ der Estragonblätter** abzupfen. Den **Knoblauch** schälen. Die **Estragonblätter**, die **Petersilie**, den **Knoblauch** und die **reservierten Zwiebeln** mit 1½EL Olivenöl, 2TL Essig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß glatt pürieren. 1EL Mayonnaise unterrühren und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Gemüse backen

Die **Kartoffeln**, die **Paprika**, die **Zwiebelspalten** und den **Knoblauch** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. **Alles** mit 1½EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Salz und Pfeffer würzen und ca. 10Min. im Ofen backen, dann den **Knoblauch** entfernen und das **Gemüse** in 15-20Min. bräunlich weiterbacken. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.



5. Salat verfeinern

Den **Rucola** mit dem **Dressing** vermengen, bis der gesamte **Rucola** mit **Dressing** überzogen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Sonnenblumenkerne rösten

In einer kleinen Auflaufform die **Sonnenblumenkerne** mit ½TL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und mit dem **Gemüse** ca. 7Min. im Ofen rösten, bis sie goldbraun sind. Dann beiseitestellen.



6. Fertigstellen & servieren

Den **Salat** auf Teller verteilen. Das **Gemüse** darauf geben und mit den **Sonnenblumenkernen** bestreuen. Die **Burrata** abtropfen lassen und trocken tupfen, dann halbieren. Den **Salat** mit der **Burrata** garnieren und mit dem **Dressing** beträufelt servieren.