



## Salat mit Burrata und Prosciutto

mit gebackenen Beten und weißen Bohnen



ca. 30min



2 Personen

Burrata ist ein italienischer Frischkäse, der optisch und geschmacklich an Mozzarella erinnert. Die Besonderheit: sein cremiger, leicht süßlicher Kern, der auf dem Teller zerfließt, sobald man ihn anschneidet. Seine sahnige Note harmoniert wunderbar mit unserem knackigen Salat, den gerösteten Beten und dem mild-würzigen Schinken. Veredelt wird dein Mahl mit aromatischem Kümmel und feinen Pistazienkernen. Buon appetito!



- 2 Rote Beten
- 1 gelbe Bete
- 1 rote Zwiebel
- 1 Dose weiße Bohnen
- 1 Packung luftgetrockneter Schinken
- 1 Packung Pistazienkerne <sup>15</sup>
- 1 Päckchen Kümmel
- 1 Packung gemischter Salat
- 1 Packung Burrata <sup>7</sup>

- 1EL Honig
- Olivenöl
- Essig
- Salz und schwarzer Pfeffer

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleine Pfanne
- Sieb

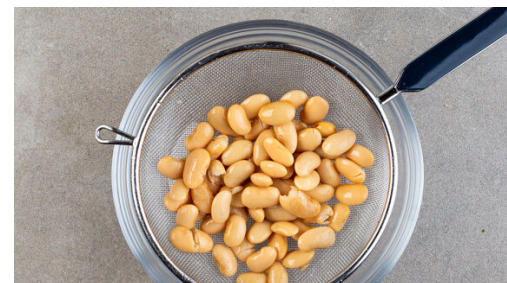
## Allergene

Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 678kcal, Fett 36.3g,  
Kohlenhydrate 50.3g, Eiweiß 30.5g



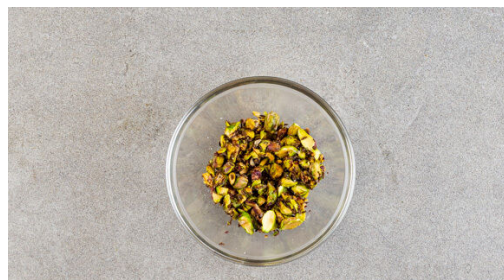
Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Beten** und die **Zwiebel** jeweils schälen, halbieren und in 2-3cm breite Spalten schneiden. Alles mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen, dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.



Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen, kurz abspülen und abtropfen lassen.



Den **Schinken** auf das **Gemüse** legen und alles im Ofen 6–7Min. backen, bis der **Schinken** goldbraun und knusprig ist. Den **Schinken** herausnehmen und abkühlen lassen. Die **Bohnen** mit den **Beten** und den **Zwiebeln** vermengen und weitere 18–19Min. backen, bis die **Beten** gar sind.



Die **Pistazien** und die **1/2 des Kümmels** in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze 2-3Min. anrösten. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Kümmel** verwenden. Dabei regelmäßig rühren, damit nichts anbrennt. Aus der Pfanne nehmen, mit 1TL Olivenöl beträufeln und grob hacken. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



1-2TL Olivenöl und 1-2TL Essig mit je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Den **Salat** kurz vor dem Servieren mit dem **Dressing** vermengen und auf Teller verteilen.



Das geröstete **Gemüse** mit 1EL Honig und 1-2EL Essig vermengen. Probieren und ggf. mit Salz und Pfeffer würzen, dann auf dem **gemischten Salat** verteilen. Die **Burrata** halbieren und mit dem **Schinken** auf dem **Gemüse** anrichten. Mit den **Pistazien** und dem **Kümmel** bestreuen und servieren.