



Bunter Sommergemüse-Burrata-Salat

mit würzigem Estragon-Dressing



30-40min



2 Portionen

Ofenfrisch trifft knackig-frisch: Warme Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln verbinden sich hier mit herbem Rucola und gerösteten Sonnenblumenkernen zu einer genialen Kombination. Das absolute Highlight ist die cremige Burrata obenauf, die mit einem feinen Estragon-Dressing beträufelt wird. Ein unkomplizierter, rundum stimmiger Salat-Genuss für jeden Tag!

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
- Auflaufform
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

Kochtipp

Jeder Ofen ist anders: Falls die Kartoffeln nach der angegebenen Backzeit noch nicht ganz gar sind, das übrige Gemüse vom Blech nehmen und die Kartoffeln noch etwas länger backen.

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Milch** (2).

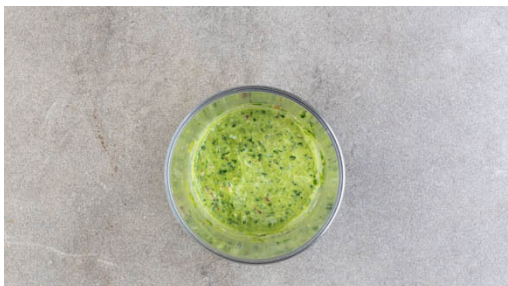
Nährwertangaben pro Portion

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. **1 Zwiebelviertel** für das **Dressing** aufbewahren, die **restlichen Zwiebelviertel** in ca. 1cm breite Spalten schneiden.



4. Dressing zubereiten

Die **½ der Estragonblätter** abzupfen. Den **Knoblauch** aus der Schale drücken und mit den **Estragonblättern**, der **Petersilie** und der **aufbewahrten Zwiebel** in ein hohes Püriergefäß geben. **1½EL Olivenöl**, **2TL Essig** und je **1 Prise Salz** und Pfeffer hinzufügen und alles glatt pürieren. Dann **1EL Mayonnaise** unterrühren und das **Dressing** mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

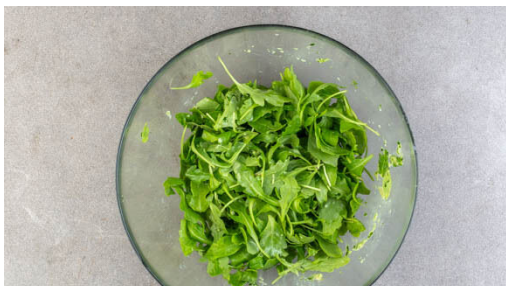
Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**



2. Gemüse backen

Die **Kartoffeln**, die **Paprika**, die **Zwiebelspalten** und den **ungeschälten Knoblauch** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit **1½EL Olivenöl** sowie je **1 kräftigen Prise Salz** und Pfeffer würzen und ca. **10Min.** im Ofen backen, dann den **Knoblauch** vom Blech nehmen und das **Gemüse** in weiteren **15–20Min.** goldbraun und gar backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.



5. Rucola anmachen

Den **Rucola** mit gerade so viel **Dressing** vermengen, dass der gesamte **Rucola** von **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 und abkühlen lassen.



6. Salat fertigstellen

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