



Burrata und Birne in Serrano

auf Fenchelsalat mit Orangendressing



ca. 25min



2 Portionen

Wer die Zutaten für dieses besondere Rezept liest, schwebt jetzt schon im Gourmethimmel! Wunderschön präsentieren sich die in knusprigen Serranoschinken gewickelten Birnenspalten auf den hauchzarten Fenchelscheiben, die mit getrockneten Tomaten und Orangendressing eine delikate Symbiose eingehen. Ganz obenauf: cremige Burrata, eine unwiderstehliche Melange aus Mozzarella und Sahne. Man gönnt sich ja sonst nichts!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Burrata ¹
- 1 Birne
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Pck. Serranoschinken
- 1 Pck. getrocknete Tomaten
- 1 Fenchelknolle
- 25g Kürbiskerne

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene

Enthält: **Milch** (1).

Nährwertangaben pro Portion

Energie 518kcal, Fett 41.1g,
Kohlenhydrate 15.2g, Eiweiß 21.1g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Burrata** aus dem Kühlschrank nehmen. Die **Birne** achteln und entkernen. Die **½ der Orangenschale** abreiben.



2. Birnen verfeinern

Die **Orangenschale** mit 1EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Würzöl** verrühren. Das **Würzöl** mit den **Birnen** vermengen.



3. Birnen in Serrano backen

Den **Schinken** ggf. kleiner schneiden, dann jedes Stück **Birne** mit einer Scheibe **Schinken** umwickeln und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Ggf. **übriges Würzöl** darüberträufeln. Die **Birnen in Serrano** 10-12Min. im Ofen backen, bis die **Birnen** weich sind und der **Schinken** knusprig ist.



4. Dressing zubereiten

Die **Orange** halbieren. **Eine Orangenhälfte** auspressen. Den **Orangensaft** mit 2EL Olivenöl, 2EL Essig, ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Die **getrockneten Tomaten** grob schneiden und mit dem **Dressing** vermengen. **Tipp:** Wer mag, kann auch die **andere Orangenhälfte** auspressen und mehr **Orangensaft** verwenden.



5. Fenchel schneiden

Den **Fenchel** längs vierteln, dann in sehr dünne Streifen schneiden, dabei den harten Strunk entfernen. Den **Fenchel** mit dem **Dressing** vermengen.



6. Anrichten und servieren

Den **Fenchel** auf Teller verteilen und die **Birnen in Serrano** darauf anrichten. Die **Burrata** in grobe Stücke zupfen und auf den **Birnen** und dem **Fenchel** verteilen. Ggf. **übriges Dressing** darüberträufeln und mit der **½ der Kürbiskerne** garniert servieren.