MARLEY SPOON



Italienischer Brotsalat mit Burrata & Speck

würzig-fein mit Rucola und Oliven

20-30min 4 Portionen

Burrata ist ein italienischer Frischkäse und hat die gleiche elastische Konsistenz wie Mozzarella – ihr bekannter Verwandter. Darüber hinaus trumpft die Burrata aber mit einem flüssigen Kern aus Rahm noch mal groß auf! Das passt ganz wunderbar zu diesem saftigen Rucola-Tomaten-Salat mit gebackenen Brotwürfeln, frischem Basilikum und fruchtig-herben Oliven, der mit knusprigem Speck garniert serviert wird.

Was du von uns bekommst

- 2 Baguettebrötchen [1]
- 2 Paprika
- 15g Basilikum & Thymian
- 2 Fleischtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Pck. grüne Oliven
- 25g Mandelblättchen [4]
- 2 Pck. Baconscheiben
- 100g Rucola
- 2 Pck. Burrata [2]

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Senf [3]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Senf** (3), **Schalenfrüchte** (4).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 698kcal, Fett 44.6g, Kohlenhydrate 49.5g, Eiweiß 24.7g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Brötchen** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1–2cm große Stücke schneiden. Die **Thymianblättchen** von den Stängeln streifen und grob hacken, dann mit 2EL Olivenöl mischen.



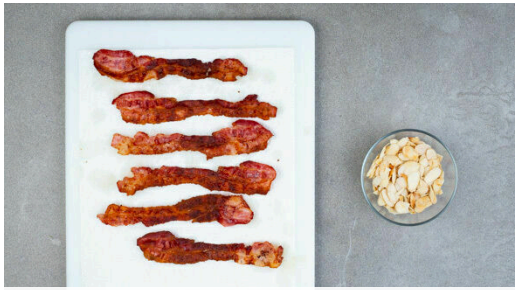
2. Brot und Paprika rösten

Die **Paprika** und die **Brötchenwürfel** mit dem **Thymianöl** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen in 10–12Min. goldbraun rösten.



3. Tomaten schneiden

Inzwischen die **Tomaten** in 1–2cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Oliven** in Ringe schneiden. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden.



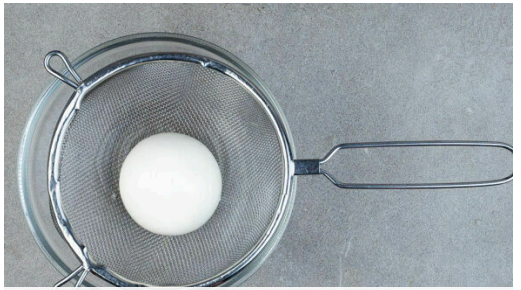
4. Mandeln und Speck rösten

Die **Mandeln** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei niedriger Hitze 1–2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen. Den **Speck** in derselben Pfanne ohne Zugabe von Fett bei starker Hitze in 2–3Min. knusprig braten. Auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen und nach Geschmack in kleine Stücke brechen.



5. Salat mischen

2EL Olivenöl, 2EL Essig und 1EL Senf mit dem **Knoblauch** verrühren und das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Paprika** und die **Brötchenwürfel** mit dem **Rucola**, den **Tomaten**, den **Zwiebeln**, den **Oliven**, dem **Basilikum**, den **Mandeln** und dem **Dressing** mischen, erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken und den **Salat** ca. 5Min. ziehen lassen.



6. Anrichten und servieren

Die **Burrata** abtropfen lassen, halbieren und auf dem **Brotsalat** anrichten, dann an der Oberfläche jeweils etwas einschneiden, bis die cremige Sahne aus dem Inneren herausfließt. Mit dem **Speck** garnieren, ggf. mit 1 Prise Salz bestreuen sowie mit 2TL Olivenöl beträufeln und servieren.

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**