



Italienischer Brotsalat mit Burrata

mit Paprika, Tomaten und Oliven



20-30min



2 Personen

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 Tomatensalat mit gebackenen Brotwürfeln, frischem Basilikum und fruchtig-herben Oliven, der mit knusprigem Speck garniert serviert wird.

- 1 Baguettebrötchen ¹
- 1 gelbe Paprika
- 10g Thymian & Basilikum
- 1 Fleischtomate
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Oliven
- 25g Mandelblättchen ¹⁵
- 1 Packung Baconscheiben
- 1 Packung Burrata ⁷

- 1EL Senf ¹⁰
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleine Pfanne
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Milch (7), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 726kcal, Fett 48.8g,
Kohlenhydrate 47.2g, Eiweiß 23.4g



4. Mandeln und Speck rösten

2. Brot und Paprika rösten

5. Salat mischen

3. Tomaten schneiden

6. Anrichten und servieren

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