



Special: Burrata und Birne in Serrano

auf Fenchelsalat mit Orangendressing



ca. 25min



2 Personen

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!

- 1 Packung Burrata ⁷
- 1 Birne
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Packung Serranoschinken
- 1 Packung getrocknete Tomaten
- 1 Fenchelknolle
- 25g Kürbiskerne

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene
Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 619kcal, Fett 47.4g,
Kohlenhydrate 20.0g, Eiweiß 27.4g



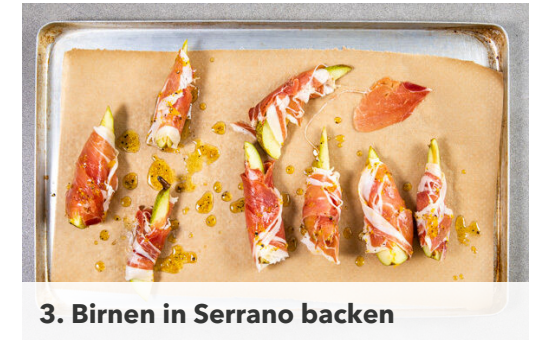
1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Burrata** aus dem Kühlschrank nehmen. Die **Birne** achtern und entkernen. Die **1/2 der Orangenschale** abreiben.



2. Birnen verfeinern

Die **Orangenschale** mit 1 EL 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, 1/2TL 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 **1/2 der Kürbiskerne** garniert servieren.