



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

SOMMERSALAT MIT STEINOBST UND BURRATA



HAUPTZUTAT

Obst

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 30 Minuten

PORTIONEN

4-6

ZUTATEN

- 6–8 Stück reifes Steinobst (Pfirsiche, Nektarinen)
- 2 Burrata-Kugeln, abgetropft
- Salatblätter z.B. vom Kopfsalat, zum Servieren

Für das Rucola-Pesto-Dressing:

- 120 g Rucola
- Saft einer Zitrone
- 50 g geröstete Mandeln
- 100 ml Olivenöl
- Meersalz

ZUBEREITUNG

- 1) Um das Pesto herzustellen, alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer leicht groben Konsistenz pürieren. Nach Geschmack würzen. Nach Belieben einen zusätzlichen Schuss Olivenöl hinzugeben.
- 2) Jede Nektarine halbieren und den Kern entfernen. Dann in Viertel schneiden. Die Nektarinen leicht mit Öl bepinseln, dann jedes Viertel mit dem Fruchtfleisch nach unten grillen, bis sie wunderschön goldfarben sind. Warm mit geöffneter Burrata, Salatblättern und dem Rucola-Pesto-Dressing im Geschirr von Le Creuset servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset

www.lecreuset.com