Rezept

Burrata mit grünem Gemüse

Ein Rezept von Burrata mit grünem Gemüse, am 02.05.2024

Zutaten

	Salz
1	reife Avocado
7 EL	gutes Olivenöl
2 Kugeln	Burrata (à ca. 250 g)
1	grüner Apfel
1 Beet	Kresse
200 g	Zuckerschoten
5 EL	Zitronensaft
	schwarzer Pfeffer
100 g	geröstete, gesalzene Pistazien
3-4 Stängel	Minze

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 835 kcal

Zubereitung

1. Für die Zuckerschoten Salzwasser aufkochen. Die Zuckerschoten in einem Sieb abbrausen, putzen und eventuelle Fäden entfernen. Die Schoten im kochenden Wasser 30 Sek. blanchieren, in ein Sieb abgießen, kalt abspülen, abtropfen lassen, dann längs in feine Streifen schneiden. Die Avocado halbieren, den Stein entfernen, die Avocado schälen und würfeln. Zuckerschoten und Avocado mit Zitronensaft und Olivenöl vermischen, salzen und pfeffern.

2. Die Burrata abtropfen lassen und trocken tupfen. Den Käse in Scheiben schneiden und auf einer Servierplatte verteilen. Die Zuckerschoten-Avocado-Mischung daraufgeben, alles leicht salzen und pfeffern und abgedeckt 20 Min. marinieren.

3. Die Pistazien aus den Schalen lösen und grob hacken. Den Apfel waschen, trocken reiben, vierteln und ohne Kerngehäuse in dünne Spalten schneiden. Zum Servieren die Minze waschen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und grob hacken. Die Kresse mit einer Schere vom Beet schneiden. Die Minze, die Kresse, die Apfelspalten und die Pistazien auf dem Salat verteilen.