

Rezept

Gegrillte Pfirsiche mit Tomaten und Burrata

Ein Rezept von Gegrillte Pfirsiche mit Tomaten und Burrata, am 30.09.2023

Zutaten

4 reife Pfirsiche	400 g Tomaten (z. B. Fleisch-, Eier- oder Cocktailtomaten)
4 Kugeln Burrata (ca. 400 g; ersatzweise Büffelmozzarella)	5 Stängel Basilikum
1 TL flüssiger Honig	3 EL Olivenöl (extra vergine)
Meersalz	2 EL Zitronensaft
	schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Pfirsiche waschen und längs halbieren. Kerne entfernen und die Pfirsichhälften jeweils in drei bis vier Spalten schneiden.
2. Die Tomaten waschen und je nach Größe halbieren, vierteln oder in Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen.
3. Die Burrata vorsichtig aus der Lake nehmen und abtropfen lassen. Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blättchen von den Stängeln zupfen und nach Belieben zerkleinern.
4. 1 EL Olivenöl mit dem Honig verrühren. Eine Grillpfanne stark erhitzen. Die Pfirsichspalten von jeder Seite 1-2 Min. darin braten, dabei mit der Olivenöl-Honig-Mischung bepinseln. Dann herausnehmen und kurz abkühlen lassen.
5. Pfirsiche und Tomaten in einer Salatschüssel mit dem restlichen Olivenöl (2 EL) und dem Zitronensaft beträufeln. Alles vorsichtig vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Pfirsich-Tomaten-Mischung auf vier Tellern anrichten. Die Burrata-Kugeln nach Belieben ganz belassen oder grob zerzupfen und darübergeben. Mit Basilikum garnieren.