

Rezept

Schnelle Burrata

Ein Rezept von Schnelle Burrata, am 25.04.2024

Zutaten

1 Handvoll Baby-Blattspinat	1 rote Paprika
125 g Burrata	2 EL Olivenöl
1 EL Aceto balsamico	Salz
Pfeffer	2 Scheiben Brot Belieben, z. B. Low-Carb-Brot)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portion | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 740 kcal, 55 g F, 36 g EW, 11 g KH

Zubereitung

1. Den Blattspinat waschen und trocken schleudern. Die Paprika waschen, oben einen Deckel abschneiden und weiße Trennwände und Kerne entfernen. Die Paprika in dünne Ringe schneiden.

2. Die Paprikaringe und den Spinat auf einem Teller anrichten. Die Burrata abtropfen lassen und ebenfalls auf den Teller geben. Alles mit Olivenöl und Balsamico beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben dazu die Brotscheiben servieren.