

Pfirsich-Burrata-Salat - Rezept von Benedikt Faust

So ein sommerlicher Salat wie diese Variante mit fruchtigem Pfirsich und mildem Burrata tut gerade an wärmeren Tagen einfach nur richtig gut! Wer mag, kann dabei auch zu Nektarinen statt Pfirsichen greifen oder den Burrata durch Mozzarella ersetzen 🍷

Rezept herunterladen

Zubereitung

Schritt 1

Die Zutaten für das Dressing kleinschneiden und mischen und kräftig in einem Gefäß schütteln, bis eine homogene Masse entsteht. Die Salatzutaten zubereiten und anrichten.

Schritt 2

Das Dressing auf den Salat und anschließend ein paar Kürbiskerne über den Salat streuen.

Zutaten

- Für das Dressing
- 120 ml Olivenöl
- 60 ml Balsamicoessig
- 1 TL Honig
- halbe Schalotte, fein geschnitten
- 1 geriebene Zehe Knoblauch
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- etwas Basilikum, klein geschnitten
- 2 TL Oregano, klein geschnitten
- 1 TL frischen Dill
- 1 TL Thymian
- Für den Salat
- 100 g Rucola oder Babyspinat
- 300 g Cherrytomaten
- 2-3 Pfirsiche oder Nektarinen, in kleine Scheiben geschnitten
- ein paar entsteinte Kirschen
- 1 Kugel Burrata oder Mozzarella
- ein paar Kürbiskerne

Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmöhlen inkl.
Auffangkappe 5
verstellbare Mahlgrade, 2
Stück

€ 54,99



EASIYO Joghurt
griech. Art Frucht
für 4kg sortenrei

€ 22,99

€ 23,95 - € 27,37