

Ruccola-Erdbeerensalat mit Burrata

Das brauchst du dafür

400g Rucola
200g Erdbeeren
4 Burrata
Salz, Pfeffer, Olivenöl, Kräuter nach Bedarf
1 TL Senf
2 EL Balsamico-Essig



So wird es gemacht

Den Salat gut waschen und anschließend trocken schleudern. Die Erdbeeren ebenfalls waschen und den Strunk mit einem Messer entfernen. Danach in Viertel schneiden.

Den Balsamico und den Apfel-Essig in eine Schüssel geben und mit einer Prise Salz, Pfeffer und einem Teelöffel Senf verrühren. Anschließend mit Olivenöl aufmixen, bis es eine sämige Soße wird. Nun die Kräuter nach Geschmack zugeben. Den Salat mit dem Dressing anmachen und auf Tellern anrichten. Nun die Erdbeeren darüber napieren und mit gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Zuletzt den Burrata aus der Verpackung nehmen, gut abtropfen lassen und in die Mitte des Tellers setzen.



Dauer
25 Minuten



Aufwand
Mittel

Küchen
SCHNACK.DE