



Burrata Salat

Zutaten

- 60 g Mandelblättchen
- 125 g Rucola
- 300 g Himbeeren
- 250 g Pfirsiche
- 250 g Burrata
- 2 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 1 EL kochendes Wasser
- 2 EL Crema di Balsamico
- 4 EL Olivenöl

Zubereitung

1. In einer Pfanne Mandelblättchen ohne Fett bei mittlerer Hitze für ca. 5 Min. anrösten.
2. Rucola putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zerpflücken. Himbeeren putzen, waschen und vorsichtig trockentupfen. Pfirsiche putzen, waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Burrata abtropfen lassen.
3. Für das Dressing die Hälfte der Himbeeren, MAGGI Gemüse Brühe, Wasser, Crema di Balsamico und Olivenöl fein pürieren.
4. Auf einer Servierplatte Rucola mit den restlichen Himbeeren und Pfirsichspalten anrichten und mit dem Dressing beträufeln. Den Burrata als Ganzes auf den Salat geben. Mit Mandeln und restlicher Crema di Balsamico verzieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	14 g
Energie	432 kcal
Fett	35 g
Protein	14 g

🕒 15 Minuten

⊕ 4 Portionen