



Burrata-Salat mit Himbeeren

Zeit gesamt
15min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Granatapfel	1 St.
Salat-Mix	200 g
Himbeeren, frisch	300 g
Balsamicoessig, dunkel	2 EL
Süßer Senf	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Olivenöl	3 EL
Burrata	1 St.
Balsamico Creme	1 EL
Baguette	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Sieb

1. Granatapfel halbieren und mithilfe eines Löffels durch Klopfen Kerne aus der Schale lösen. Salat und Himbeeren waschen.
2. In einer Schüssel 2 EL Balsamicoessig mit 1 TL süßen Senf, Salz und Pfeffer verrühren. 3 EL Olivenöl zugeben, verrühren und Dressing abschmecken. Granatapfelkerne, Salat und Himbeeren in die Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen.
3. Salat auf einem flachen Teller verteilen. Burrata abgießen und auf den Salat setzen. Burrata-Salat mit Balsamicocreme garnieren und mit Baguette servieren.

Guten Appetit!

Info: Wir pimpen unseren Burrata-Salat mit Blattsalat statt Rucola. Mische, wenn du möchtest, zusätzlich eine Handvoll Rucola in den Salat. Nimm dabei nicht zu viel, purer Rucolasalat schmeckt oft etwas scharf.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	348 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	15 g