

Melonen-Caprese mit Burrata





Zubereitungszeit 20min





Zutaten

für 4 Portionen

Burrata	200 g
Cantaloupe Melone	0.25 St.
Honigmelone	0.25 St.
Basilikum, frisch	20 g
Balsamicoessig, hell	1.5 EL
Honig	1 EL
Olivenöl	3 EL
Salz	

Pfeffer, schwarz gemahlen

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Schneebesen

- 1. Buratta zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Cantaloupe- und Honigmelonenviertel mit einem Löffel entkernen und schälen. Aus dem Fruchtfleisch mithilfe eines Kugelausstechers kleine Melonenkugeln formen. Alternativ ca. 1 cm groß würfeln.
- 2. Basilikum waschen, trocken schütteln, einige schöne Spitzen beiseitelegen und restliche Blätter abgezupft fein schneiden.
- 3. In einer Schüssel Balsamico, Honig und geschnittenes Basilikum mischen. Unter Rühren Olivenöl einträufeln lassen. Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Melonen zugeben und zum Durchziehen beiseitestellen.
- 4. Burrata auf vier Gläser (idealerweise Tumbler) verteilen, etwas salzen und pfeffern. Marinierte Melonen auf dem Käse anrichten und mit Basilikumspitzen garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Alternativ zum Burrata passt natürlich auch Mozzarella super. Wer sich zusätzlich eine Fleischkomponente wünscht, kann zum Melonen-Caprese jeweils 1–2 Scheiben Prosciutto kombinieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	218 kcal
Kohlenhydrate	17 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	14 g