Artikel vom 24.07.2024 · Ausgedruckt am 16.11.2026, 19:25 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/rucolasalat-mit-burrata-und-nektarinen

Rucolasalat mit Burrata und Nektarinen



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (4 Personen):

250 g Rucola,

10 Minzeblätter,

4 Nektarinen,

2 Burrata,

Saft von 1 Limette,

1 EL süßer Senf,

1 EL Olivenöl,

1 EL Honig,

Salz,

Pfeffer,

Öl zum Braten.

Zubereitung:

Den Rucola waschen. Die Minzblätter waschen und in feine Streifen schneiden. Die Nektarinen waschen und in Viertel beziehungsweise Achtel schneiden. Die Stücke mit ein wenig Öl in der Pfanne braten, sodass diese eine leichte Farbe annehmen. Burrata entweder mit den Fingern oder einem Messer in feine Stücke zupfen beziehungsweise schneiden. Für das Dressing die Limette auspressen, süßen Senf, Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer nach Geschmack verrühren. Pro Portion eine große Hand voll Rucola auf einen Teller platzieren und eine Prise der Minzeblätter darüber geben. Nun die Nektarinen- und Burratastücke auf dem Salat platzieren. Zum Schluss das Dressing über alle Zutaten träufeln.

Leonie Jaxy