



Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Burrata Salat mit Tomaten Pfirsich Chutney

Burrata Salat mit Tomaten Pfirsich Chutney

1 Kugel Burrata

1 reifer Pfirsich (oder für die süße Variante gezuckerten Pfirsich)

40 g Rucola oder Babyspinat

6 Kirschtomaten

2 Esslöffel Pinienkerne (geröstet)

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Nach Belieben Leverno Crema all` Aceto Balsamico di Modena

Salz, Pfeffer

3 Esslöffel Jambo Africa Montagu Tomato & Peach Chutney

Burrata Salat mit Tomaten Pfirsich Chutney

1.

Rucola auf einem Teller verteilen. Die Burrata vorsichtig in der Mitte teilen und auf den Salat legen.

Kirschtomaten halbieren und zusammen mit dem in Scheiben geschnittenen Pfirsich auf dem Salat anrichten. Mit gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Das Chutney großzügig um die Burrata verteilen. Mit Olivenöl und Balsamico-Creme beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.