



Italienischer Burratasalat

mit Tomaten, Brot und Oliven



20-30Min.



3-4 Personen

Burrata ist ein italienischer Frischkäse aus Apulien und hat die gleiche elastische Konsistenz wie Mozzarella - sein bekannter Verwandter. Darüber hinaus trumpft die Burrata aber mit einem flüssigen Kern aus Rahm noch mal auf! Das passt ganz wunderbar zu diesem saftigen Tomatensalat mit gebackenen Brotwürfeln und fruchtig-herben Oliven.

Was du von uns bekommst

- 1 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰
- 30g frisches Basilikum & Thymian
- 25g Mandelblättchen ¹⁵
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Burrata ⁷
- 50g schwarze Oliven
- 1 Packung Baguettebrötchen ¹
- 1 rote Zwiebel
- 4 Fleischtomaten

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- kleine Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 825.0kcal, Fett 47.5g, Eiweiß 34.1g, Kohlenhydrate 61.9g



1. Brot schneiden

Den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Baguettebrötchen** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Thymianblättchen** von den Stängeln streifen und grob hacken, dann mit 2EL Olivenöl mischen.



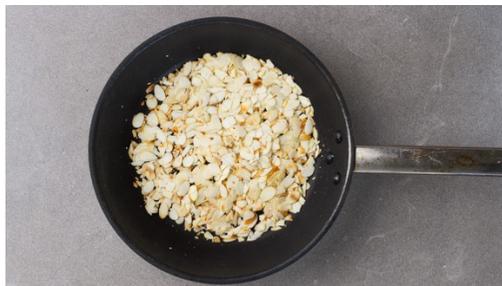
2. Brot rösten

Die **Brotwürfel** mit dem **Thymianöl** und etwas Salz mischen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen ca. 10-12Min. goldbraun rösten.



3. Tomaten schneiden

Währenddessen die **Tomaten** in ca. 1-2cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Oliven** in Ringe schneiden. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden.



4. Mandeln rösten

Die **Mandeln** in einer kleinen Pfanne ohne Öl auf niedriger Hitze ca. 1-2Min. goldgelb anrösten. **Vorsicht!** Die **Mandeln** können schnell anbrennen. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen, sie dunkeln sonst noch nach.



5. Salat mischen

Den **Knoblauch** mit dem **Senf**, 1-2EL Olivenöl, 1-2EL Essig, Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** mischen. Das **geröstete Brot** mit den **Tomaten**, den **Zwiebeln**, den **Oliven**, dem **Basilikum**, den **Mandeln** und dem **Dressing** mischen, erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken und den **Salat** ca. 5Min. ziehen lassen.



6. Burrata servieren

Die **Burrata-Käse** abtropfen lassen und mit dem **Tomaten-Brot-Salat** auf einem Servierteller platzieren. Den oberen Teil der **Burrata** einschneiden, bis die cremige Sahne aus dem Inneren herausfließt. Mit etwas Salz bestreuen und mit Olivenöl beträufelt servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**