



Cremiger Burrata mit Pesto

und geröstetem Wurzelgemüse



30-40min



2 Personen

Burrata ist ein italienischer Frischkäse aus Apulien. Er hat die gleiche elastische Konsistenz wie sein bekannter Verwandter, der Mozzarella, trumpft aber mit einem flüssigen Kern aus Rahm nochmal auf. Am besten lässt sich Burrata im "Family-Style" genießen, also mit Beilagen wie gebackenem Ofengemüse aus Kartoffeln und Roter Beete, Salat und selbstgemachtem Pesto serviert und gemeinschaftlich verspeist.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung gemischter Salat
- 1 Knollensellerie ⁹
- 1 Burrata
- Frischer Basilikum & Petersilie
- 1 Netz mehligkochende Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Packungen Sonnenblumenkerne
- 1 Rote Beete

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen
- Backpapier
- Küchenreibe
- Sparschäler
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 745.0kcal, Fett 45.1g, Eiweiß 34.6g, Kohlenhydrate 42.3g



1. Gemüse schneiden

Den Ofen auf 190°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Kartoffeln** in ca. 2-3cm große Stücke schneiden. Den **Knollensellerie** schälen und in ca. 2-3cm große Stücke schneiden. Die **Rote Beete** schälen und in ca. 1cm große Spalten schneiden. **Tipp:** Da **Rote Beete** färbt, am Besten mit Handschuhen und Schürze arbeiten.



4. Pesto mischen

Die **Sonnenblumenkerne** mit **Knoblauch** und **3/4 der Kräuter** sowie 1-2EL Olivenöl mithilfe eines Stabmixers pürieren. Mit **1-2EL Zitronensaft** und **1TL Zitronenabrieb** sowie Salz und Pfeffer abschmecken und weiter pürieren. **Tipp:** Je nach gewünschter Konsistenz Wasser hinzufügen.



2. Gemüse rösten

Die **Kartoffeln**, **Sellerie** und **Rote Beete** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Im Ofen für ca. 30-35Min. backen, bis das **Gemüse** gar und goldbraun ist.



5. Salat vorbereiten

Aus 1-2EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und 1-2EL süßem Essig (Balsamico oder Sherry) ein leichtes **Salatdressing** mischen. Den **Salat** kurz vor dem Servieren damit anmachen.



3. Pesto vorbereiten

Inzwischen den **Basilikum** vom Stängel zupfen. Die **Petersilie samt Stängel** grob hacken. Den **Knoblauch** schälen und mit der flachen Seite eines breiten Messers klein drücken. Die **Schale der Zitrone** abreiben und **Zitrone** entsaften.



6. Käse servieren

Sobald das **Ofengemüse** fertig ist, mit **restlichen Zitronenabrieb** und **Kräutern** mischen. Den **Burrata-Käse** abgießen und auf einem Servierteller platzieren: den oberen Teil einschneiden, bis die cremige Sahne aus dem Inneren herausfließt und mit etwas Salz bestreuen. Mit **Ofengemüse**, **Salat** und **Pesto** servieren.