

Burrata auf Feldsalat mit Orangen und Pinienkernen

Zutaten für 2 Personen

200 g Feldsalat
150 g Cocktailtomaten
2 Orangen
1 Burratakäse
2 EL Pinienkerne
5 Stiele Petersilie

Für das Dressing:

3 EL Olivenöl
2 EL Balsamico
1 EL Zitronensaft
1 TL Senf
s Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Die Orangen schälen, die Filets aus den Trennhäuten auslösen und den Saft aus den Trennhäuten auspressen und auffangen. Die Petersilie waschen, trocken schleudern und grob hacken.

Aus Olivenöl, Balsamico, Zitronensaft, Orangensaft, Senf, Pfeffer und Salz ein Dressing anrühren.

Verzehren

Den Salat auf Tellern anrichten, je einen halben Burrata in die Mitte setzen, alles mit dem Dressing beträufeln und die Pinienkerne und Petersilie darüber streuen.