



Rezepte aus der Behr Küche

Rucola-Salat mit Burrata



Zutaten für 2 Personen

Für den Salat:

- 125 g Rucola
- 200 g Kirschtomaten
- 1 Bund frisches Basilikum
- 2 Burrata
- 30 g Pinienkerne

Für das Dressing:

- 2 EL Olivenöl
- 3 EL weißer Balsamico-Essig
- 2 EL Basilikum-Pesto
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Basilikumblätter abzupfen, waschen und trockenschütteln. Die Pinienkerne ohne Fett kurz in der Pfanne anrösten und beiseitestellen.

Für das Dressing alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf zwei tiefen Tellern Rucola, Basilikum, Tomaten und Pinienkerne anrichten und die Burrata in der Mitte platzieren. Zum Schluss das Dressing darüber geben.

Guten Appetit!