



FRISCHER SOMMER-SALAT MIT BURRATA

Zutaten:

Für 2 Personen:

100 g Feldsalat
60 g Wildkräuter-Salat
3 Stängel Basilikum
1/2 Gurke
150 g Erdbeeren
2 kleine Kugeln Burrata (à 100 g)
2 EL Kürbiskerne

Für das Salatdressing:

1 EL Kürbiskernöl
2 EL Olivenöl
1 EL Dattelmarmelade-Essig (altern. Weißweinessig)
Salz
Pfeffer
1 Prise brauner Zucker
1/4 TL Senf

Zubereitung

Die Kürbiskerne in einer unbeschichteten Pfanne goldbraun anrösten.

Den Salat und Basilikum waschen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Basilikum-Blätter vom

Stängel zupfen. Die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und halbieren. Die Gurke waschen und der Länge nach in feine Scheiben hobeln.

Für das Dressing Öl, Essig, Zucker und Senf ordentlich miteinander verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Salat in tiefe Teller geben. Mit Erdbeeren, Gurken und Basilikum garnieren. Den Burrata oben aufsetzen, etwas auseinander ziehen mit etwas Pfeffer würzen und mit Öl beträufeln. Den Salat mit Kürbiskernen bestreuen. Mit dem Dressing servieren. Tipp: Schmeckt auch wunderbar mit unseren aromatischen Brombeeren.