

Antipastisalat mit Burrata



Zutaten für 4 Personen

12 Zucchini (2x grün, 1x gelb)

4 Zwiebel

8 Paprika (1x gelb & 1x rot)

8 Knoblauchzehen

80 Cocktailtomaten

500 g Rucola

24 EL Olivenöl

8 Burrata

Frisches Basilikum

Salz & Pfeffer

8 EL Zitronensaft

8 EL weißer Balsamicoessig

4 TL Honig

Anleitung

Frisch, schnell und gesund soll die Vorspeise sein. Aber auch nicht zu sehr sättigen. Mit nur wenigen Zutaten bereitest du ruckzuck diesen schmackhaften Sommersalat mit Burrata zu, der sich ideal als Einstieg in den Abend eignet.

So geht's:

Das Backrohr auf 220 Grad Heißluft vorheizen und eine ofenfeste Form bereitstellen. Zucchini, Paprika und Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in die Form geben. 1 ½ Knoblauchzehen dazu pressen und mit 2 Esslöffel Olivenöl mischen. Salzen und Pfeffern und das Gemüse insgesamt für 20 Minuten in den Ofen geben und nach 10 Minuten gut umrühren.

In der Zwischenzeit die Tomaten vierteln. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Tomaten von allen Seiten gut anbraten, restlichen Knoblauch dazugeben, Salzen und Pfeffern und zur Seite stellen. Das Gemüse und die Tomaten auskühlen lassen. Beides in ein feines Sieb geben und den Saft in einer Schüssel auffangen. Die restlichen 3 EL Olivenöl, Balsamicoessig, Zitronensaft, Honig und die Flüssigkeit des Gemüses gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. In vier tiefen Tellern den Rucola verteilen, das Antipasti-Gemüse draufgeben und mit dem Dressing beträufeln. Burrata halbieren und je einen halben Burrata auf dem Teller platzieren. Restliches Dressing darauf verteilen, frisches Basilikum drüberstreuen und Burrata mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Zu diesem Sommersalat passt ebenso prickelnder Mionetto Prosecco. Mit seinem fruchtig-prickelnden Geschmack, ist er die ideale Begleitung. Cin cin!