MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

ANTIPASTI

Burrata con pesche grigliate



15 Minuten / Leicht / Sommerliches Antipasti

Der italienische Sommer auf dem Teller. Ein simples und saisonales Rezept, das für die Grillsaison und warme Temperaturen perfekt geeignet ist. Die Kombination aus frischen, süßen Pfirsichen, der cremigen Burrata und dem leichten Salat schaffen eine besonders leichte Vorspeise, die man seinen Gästen anbieten kann.

ZUTATEN:

4 Pfirsiche
4 EL Honig
4 Stiele Rosmarin
2 Burrata
Salz, Pfeffer
Basilikum
Grüner Salat

ZUBEREITUNG

Die Pfirsiche putzen und in Spalten schneiden. In der Zwischenzeit die Grillpfanne auf eine hohe Temperatur erhitzen. Danach die Hitze reduzieren und die Pfirsiche auf die Pfanne legen und auf beiden Seiten angrillen. Die Rosmarinstiele in die Pfanne hinzugeben und den Honig über die Pfirsiche in der Pfanne verteilen. Danach kann man nach Belieben den Salat in einer Schüssel anrichten. Die warmen Pfirsiche darauf verteilen. Die Burrata in die Mitte des Salats legen und aufschneiden. Mit Salz & Pfeffer abschmecken und mit Basilikum garnieren. Unser Tipp: eine leichte Vinaigrette auf den Salat geben und mit einigen Scheiben hauchdünnen Prosciutto di Parma versehen. Buon appetito!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Burrata von Sabelli, Akazienhonig von Gran Cucina, Prosciutto di Parma von Devodier

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte