ANTIPASTI

Burrata mit Prosciutto und Feigen

10 Minuten / Leicht / Frisch

Die italienische Küche lebt von der Kunst, einfache, aber edle Zutaten harmonisch zu vereinen – und genau das macht Burrata mit Prosciutto und Feigen zu einem wahren Genuss. Dieses Gericht kombiniert die cremige Frische der Burrata mit der zarten Salzigkeit von Prosciutto und der süßen Fülle reifer Feigen. Abgerundet mit einem Hauch von Honig und einem Spritzer hochwertigem Balsamico entsteht eine perfekte Balance aus Geschmack und Textur. Ob als raffinierte Vorspeise oder als leichte Delikatesse an einem lauen Sommerabend – dieses Gericht ist ein Ausdruck italienischer Eleganz in ihrer reinsten Form.

ZUTATEN:

1 Burrata (125g)
4 Scheiben Prosciutto di Parma
2 frische Feigen
1 EL Honig
1 EL Aceto di Balsamico di Modena
1 EL Olivenöl extra vergine
Einige Blätter frischer Basilikum oder Rucola
Grobes Meersalz & frisch gemahlener Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Die Feigen waschen und vierteln. Danach den Burrata auf einen Teller legen und leicht aufbrechen, damit die cremige Füllung sichtbar wird. Die Prosciutto-Scheiben locker um die Burrata und Feigen drapieren. Honig über die Feigen träufeln, dann

Balsamico-Essig und Olivenöl über alles geben. Mit Meersalz und frisch gemahlenen Pfeffer würzen. Mit Basilikum oder Rucola garnieren und sofort genießen. Dazu passt besonders gut frisches Ciabatta oder geröstetes Brot. Buon Appetito!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Burrata von Sabelli, Prosciutto Solo Rosa 18 Mon. gereift geschnitten 80g Packung von Devodier, Miele di Acacia / Akazienhonig 250g Glasvon Gran Cucina, Balsamico 2-Gold Medal CLASSICO 250 ml. Fl. Von Giuseppe Giusti, TUMAI Olivenöl Extra-Vergine DOP Goldfolie 100% Italien von Anfosso, Sale Marino di Sicilia grob 500 g Pack von Barbara

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte