

Burrata mit Pfirsich und Feige

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit 25 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

2 Burrata
6 Feigen
4 Pfirsiche
150 g Tomaten
1 Passionsfrucht
Basilikumblätter

Für das Dressing

30 ml Mango Essigcreme oder
Orange Essigcreme
90 ml Walnussöl
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Feigen, Tomaten und Pfirsiche waschen. Die Feigen und die Tomaten halbieren. Die Pfirsiche in Spalten schneiden. Ein Dressing aus Essigcreme, Walnussöl sowie Salz und Pfeffer anrühren. Mit den Zutaten vermengen und anrichten. Anschließend die Burrata in die Mitte legen und mit den Samen der Passionsfrucht sowie Basilikumblättern garnieren.