



Burrata auf Tomaten-Pesto-Salat

Zutaten Salat:

1 Burrata
1 Packung Pflücksalat oder Rucola
300 g Tomaten
Balsamico (hell oder dunkel nach Geschmack)
Olivenöl
1 Prise Zucker
Pfeffer / Salz
Würzsalz für Tomate-Mozzarella



Zubereitung Salat:

Den Salat auf eine Platte geben und mit Zucker, Pfeffer, Salz + Würzsalz bestreuen. Balsamico und Olivenöl nach Gusto darüber träufeln. Tomaten in Scheiben schneiden und auf den Salat legen. Burrata in die Mitte setzen und etwas zerrupfen. Tomaten + Burrata mit Pesto beträufeln.

Zutaten für das Pesto:

50 g Basilikum
50 g Pinienkerne
100 g Parmesan
100 g Olivenöl
1 Knobi-Zehe
1/2 TL Zucker
1 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 EL dunkler Balsamico

Zubereitung Pesto:

Pinienkerne in der Pfanne ohne Fett bräunen. Parmesan, Pinienkerne, Knobi-Zehe in der Moulinette zerkleinern. Übrige Zutaten hinzugeben und bis zur gewünschten Konsistenz zerkleinern. Bei der Verwendung eines Staabmixers alle Zutaten zusammen mixen (Parmesan zuvor hobeln). Achtung: Kräuter dürfen nicht zu lange gemixt werden, da diese sonst bitter werden!

Zubereitung Pesto im Thermomix:

Pinienkerne in der Pfanne ohne Fett bräunen. Knobi-Zehe 5 Sek./ Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Basilikum, Pinienkerne, Parmesan, Zucker, Salz + Pfeffer zugeben und 10 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Olivenöl bei Stufe 2 langsam durch die Deckelöffnung zugeben. Alles mit dem Spatel nach unten schieben, Balsamico zugeben und nochmals bei Stufe 2 verrühren. Wer das Pesto etwas feiner mag püriert Stufenweise für einige Sekunden bis zur Stufe 8.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lelalecker.de