Burrata mit Feigen & Prosciutto

Zartschmelzender Burrata, fruchtige Feige, knuspriger Prosciutto. Bei dieser Komposition stehen die hochwertigen Produkte im Vordergrund. Einfach auf Salat drapiert und mit karamellisierten Walnüssen gereicht, entfalten diese so ihr volles Aroma – und erhalten die Aufmerksamkeit, die sie verdienen. Ein Gericht, so leicht und doch so bestimmt, dass es das ganze Jahr über als Vorspeise oder leichter Hauptgang gereicht werden kann.



Burrata mit Feigen & Prosciutto | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (2 Portionen): 2 Stück Burrata | 6 Feigen | 4 Scheiben Prosciutto | 50 Gramm Walnüsse | 100 Gramm Blattsalat (z. B. Rucola) | 0,5 Teelöffel Puderzucker | 1 Esslöffel Honig | 5 Esslöffel Olivenöl | 5 Esslöffel Balsamico | Salz | Pfeffer



Burrata mit Feigen & Prosciutto | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (15 Minuten): 1. Salat waschen und trocken schleudern. 2. Olivenöl, Balsamico und Honig zu einem Dressing aufmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 3. Walnüsse ohne Fett in eine Pfanne geben, mit Puderzucker bestreuen und behutsam karamellisieren lassen. Dann aus der Pfanne nehmen. 4. Prosciutto in der Pfanne knusprig braten. 5. Währenddessen den Salat mit dem Dressing vermengen. 6. Burrata und aufgeschnittene Feigen auf dem Salat drapieren. 7. Speck auf den Burrata legen und das Ganze sofort servieren.

Hierzu passt hervorragend: Röstbrot! Probiere auch schicke Vorspeisen wie Warmer Birnen-Salat und Vitello Tonnato! Jetzt noch mehr raffinierte Salate, Rezepte mit Burrata und weitere italienische Gerichte entdecken!