



DR. CRUSIUS
WEINGUT

TOMATENSALAT

MIT GEGRILLTEN PFIRSICHEN & BURRATA



TOMATENSALAT

MIT GEGRILLTEN PFIRSICHEN & BURRATA

ZUBEREITUNG

1. TOMATEN, PFIRSICHE & RUCOLA WASCHEN. TOMATEN NACH BELIEBEN KLEINSCHNEIDEN, DANN IN EINE GROSSE SCHÜSSEL GEBEN.
2. PFIRSICHE IN SPALTEN SCHNEIDEN UND KURZ AUF DEN HEISSEN GRILL ODER IN EINE GRILLPFANNE LEGEN BIS SIE WARM UND LEICHT WEICH SIND, DANN VORSICHTIG MIT DEN TOMATEN MISCHEN.
3. 3 EL OLIVENÖL MIT DEM ZITRONENSAFT VERRÜHREN. MIT SALZ, PFEFFER & KNOBLAUCH ABSCHMECKEN UND ÜBER DIE TOMATEN GEBEN UND VERMENGEN. AUF EINER PLATTE DEN RUCOLA DRAPIEREN UND DEN MARINIERTEN SALAT DARAUFGEBEN. VERTEILEN.
4. DIE BURRATA IN STÜCKE ZUPFEN, AUF DEM SALAT VERTEILEN UND MIT DEM RESTLICHEN OLIVENÖL, PIMENT D'ESPELETTE UND BASILIKUM GARNIEREN.

GUTEN APPETIT!

ZUTATEN:

- 800 G VERSCHIEDENSTE TOMATEN
- 100G RUCOLA
- 2 REIFE PFIRSICHE
- 4 EL OLIVENÖL
- SAFT EINER HALBEN ZITRONE
- SALZ
- PFEFFER
- PIMENT D'ESPELETTE
- 1 KNOBLAUCHZEHE
- 2 KUGELN BURRATA
- 1 HANDVOLL FRISCHER BASILIKUM

FÜR 4 PERSONEN ALS VORSPEISE

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 20 MINUTEN

WEINEMPFEHLUNG:

TRAIER WEISSBURGUNDER & AUXERROIS
ODER TRAIER FRÜHBURGUNDER
BLANC DE NOIR

SCHWIERIGKEIT:



TIPP

WUNDERBAR PASSEN DAZU AUCH
PARMASCHINKEN & FRISCHES BROTI!

BESTELLEN SIE HIER UNSER PASSENDES WEINPAKET !

