



DR. CRUSIUS  
WEINGUT

# TOMATENSALAT

MIT GEGRILLTEN PFIRSICHEN & BURRATA



# TOMATENSALAT

## MIT GEGRILLTEN PFIRSICHEN & BURRATA

### ZUBEREITUNG ZUTATEN:

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.
- 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:

TRAISSER WEISSBURGUNDER & AUXERROIS  
ODER TRAISSER FRÜHBURGUNDER  
BLANC DE NOIR

SCHWIERIGKEIT:

**GUTEN APPETIT!**



### TIPP

WUNDERBAR PASSEN DAZU AUCH  
PARMASCHINKEN & FRISCHES BROT!

BESTELLEN SIE HIER UNSER PASSENDES WEINPAKET !

