



SLOW GOODS

Bild & Rezept: Andrea Mäusli



Salat mit gegrillten Aprikosen und Burrata

Zubereitungsdauer ca. 20 min
Für 4 Personen

Zutaten

Für die Aprikosen vom Grill
400 g Aprikosen,
halbiert & entsteint
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz

Für den Salat
400 g farbige Tomaten,
quer in Scheiben
2 Burrata, von Hand halbiert
2 Zweige frische Pfefferminze,
Blätter gezupft
1 kleines Bund Basilikum,
Blätter gezupft
3 EL Olivenöl
1 Prise Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Aprikosen vorbereiten
Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. Die Schnittseiten mit Olivenöl bepinseln und leicht salzen.

Aprikosen grillen
Beidseitig auf dem heissen Grill oder in einer Grillpfanne anbraten bis der Fruchtzucker leicht karamellisiert ist und eine schöne Farbe bekommen hat.

Tomaten und Burrata zubereiten
Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Auf einem Teller oder Platte platzieren. Die gegrillten Aprikosen darauf setzen und die Burrata von Hand halbieren oder in Stücke reissen (am besten direkt über den Tomaten, damit die Crème nicht verloren geht).

Salat abschmecken und fertigstellen
Zum Schluss bestes Olivenöl darüber träufeln. Die Minze und den Basilikum zerpfeifen und über den Salat geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sofort servieren.

Variante

Nach Belieben mit gerösteten Brotwürfeln oder Brot servieren.



Entdecke dieses und weitere Rezepte im
Culinarium - Der Foodblog von Slow Goods
www.slowgoods.ch/blogs/culinarium