

Burrata mit geräuchertem Thunfisch, Blattsalaten und Himbeervinaigrette



Zutaten für 3 Personen:

2-3 Scheiben Baguette oder Parisienne
4 EL Olivenöl
4 EL Fruchtsig Himbeere
1-2 TL Walnussöl
50 ml kräftige Gemüsebrühe
1 geh. TL süßer Senf
Salz, Pfeffer aus der Mühle
100 g gemischte Blattsalate
2 Packungen Burrata
100 g geräucherter Thunfisch
1 Päckchen frische Himbeeren

1. Backofen auf 180° vorheizen. Baguette-Scheiben mit etwas Olivenöl beträufeln und etwa 8 min im Backofen rösten. Anschließend klein hacken.

2. Eine Vinaigrette aus 4 EL Fruchtsig Himbeere, 2 EL Olivenöl, 1-2 TL Walnussöl, 50 ml kräftiger Gemüsebrühe und 1 geh. TL süßem Senf rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Blattsalate waschen und schleudern. Auf Portionstellern gefällig anrichten, mit der Vinaigrette beträufeln und mit dem gehackten Brot bestreuen.

4. Burrata halbieren, je eine Hälfte pro Person anrichten.

5. Scheiben vom geräucherter Thunfisch auflegen, mit den gewaschenen Himbeeren garnieren.

Hinweise:

Erstanregung in einem Rewe-Prospekt vom März 2018. Für die Blattsalate eine eher feinere Variante mit Feldsalat, Frisée und Mangold wählen.

Geräucherter Thunfisch ist sehr selten im Angebot. Ersatzweise Parmaschinken oder Bresaola nehmen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Vorspeisen, große Salate, Fisch, Thunfisch, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023