

Burratina mit Parmaschinken, Mandeln und Johannisbeeren



Zutaten für drei Personen:

3x Burratina

4-6 EL Mandelblättchen

6 Scheiben Parmaschinken

ca. 150-200 g gemischte Blattsalate

75-100 g Johannisbeeren (optional), alternativ eine kleine Schale Himbeeren

Balsamico-Creme (optional)

Vinaigrette:

4 EL Balsamico

2 Msp Salz

1 EL Honig

ein Spritzer Zitrone

4 EL neutrales Öl

2 EL Olivenöl

1. Blattsalate in mundgerechte Abschnitte zupfen, waschen und in der Salatschleuder trocknen.

2. Vinaigrette rühren, die Salate darin wenden und auf Portionstellern anrichten.

3. Burratinas auf den Salatblättern anrichten.

4. Je zwei Scheiben Parmaschinken seitlich davon platzieren.

5. Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht anrösten und aufstreuen.

6. Burratinas noch mit etwas von der Vinaigrette beträufeln und optional mit Johannisbeeren an der Rispe garnieren. Nach Wahl auch noch mit Streifen aus Balsamico-Creme verzieren.

Hinweise:

Rezeptanregung und Bild sind aus dem Restaurant Noi Ridiarmo, Neuried bei München, in 2020.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Salate, Burrata, Parmaschinken, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 20.05.2024