Burrata auf Rucola-Prosciutto

Burrata auf Rucola-Prosciutto - Frischer Rucola, aromatischer Parmaschinken und cremige Burrata verbinden sich zu einer leichten Vorspeise oder einem raffinierten Sommergericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

3 Handvoll	Rucola
2 Kugeln	Burrata
150 g	Prosciutto
2 EL	Aceto Balsamico rosso
6 EL	Olivenöl extra vergine
1 EL	Senf
1 TL	Honig
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Burrata auf Rucola-Prosciutto** den italienischen Schinken zirka 15 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Die dickeren Stiele vom Rucola entfernen, waschen und trocken schütteln.

2. Den Balsamico Essig, Olivenöl extra vergine, Senf, Honig, Salz und Pfeffer in ein verschließbares Glas geben. Kräftig schütteln damit sich die Zutaten gut vermengen. Rucola, Prosciutto und Burrata dekorativ auf zwei Teller anrichten. Mit dem Dressing beträufeln und servieren.

Tipp

Zum Burrata auf Rucola-Prosciutto frisches Weißbrot, Ciabatta oder Vollkorn Gebäck reichen.