Marillen-Burrata

Diese Marillen-Burrata vereint süße, im Ofen geröstete Marillen mit cremiger Burrata zu einer außergewöhnlichen fruchtigen Vorspeise mit Honig, Thymian, Zitrone und Olivenöl.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

8 Stk.	Marillen
50 ml	Olivenöl extra vergine
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
1.5 EL	Honig (oder Ahornsiurp)
	Salz und Pfeffer
2 Stk.	Thymian
200 g	Burrata

Zubereitung

1. Um gebackene **Marillen-Burrata** zuzubereiten, den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Marillen gründlich waschen, halbieren und entsteinen. Anschließend mit der Schnittfläche nach oben in eine ofenfeste Form legen. Für das Dressing Olivenöl extra vergine mit Zitronensaft, **Honig** und fein gehacktem Thymian verrühren. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Marinade gleichmäßig über die Marillen geben, sodass alle Früchte gut benetzt sind.

2. Die Marillen im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen, bis sie weich werden und leicht karamellisieren. Nun die gebackenen Marillen aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Die Burrata vorsichtig auf die warmen Marillen setzen und nach Belieben nochmals mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit Thymian garnieren.

Tipp

Die Marillen-Burrata schmeckt hervorragend mit geröstetem Ciabatta, Baguette oder Focaccia. Mit

frischen Thymianblättchen, etwas Zitronenabrieb oder einem zusätzlichen Schuss hochwertigem Olivenöl verfeinert, wird die Vorspeise zu einem echten Genuss.