Tomaten-Pfirsich-Salat mit Burrata

Dieser mediterrane Sommersalat mit Tomaten, Pfirsichen und Burrata ist nicht nur farbenfroh, sondern auch ein echtes Geschmackserlebnis.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

600 g	Cocktailtomaten
1 Handvoll	Basilikum frisch
2 Stk.	Pfirsiche
1 Stk.	Rote Zwiebel (kleine)
2 Stk.	Burrata (a' 140 g)
3 EL	Olivenöl extra vergine
1 EL	Balsamico Bianco
8 Scheiben	Prosciutto (z.b. Parma, San Daniele)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Um einen den sommerlichen **Tomaten-Pfirsich-Salat mit Burrata** zuzubereiten, die Tomaten waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Pfirsiche halbieren, entkernen, in Spalten schneiden und kurz auf dem Grill oder in einer Grillpfanne anrösten, bis sie ein leichtes Muster haben.

2. Zwiebel schälen und klein zerschneiden. In einer Schüssel Olivenöl und Balsamico-Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten, Pfirsiche und Zwiebeln darin marinieren. Salat auf einer Platte verteilen, die Burrata und Prosciutto darauf dekorativ anrichten mit Olivenöl extra vergine beträufeln. Frisches Basilikum darüberstreuen und sofort servieren.

Tipp