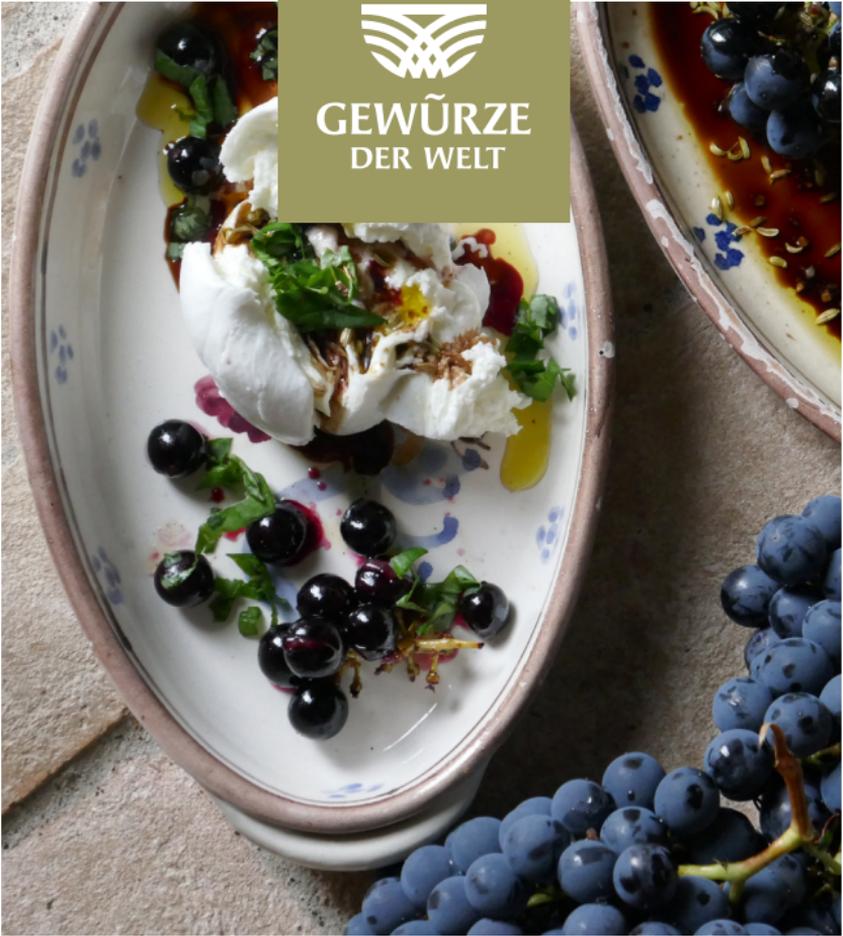




GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 143
Burrata mit
gebratenen Trauben

Zutaten

2 Burrata

1 große rote Traube (ca. 300 g)

2 EL Balsamico

1 Knoblauchzehe

 1 TL Dattelsirup

 1 TL Fenchelsamen, gemörsert

5g Basilikumblätter, feingehackt

 Fleur de Sel

 Schwarzer Pfeffer

 Olivenöl

Rezept

Die Traube in Segmente zerschneiden, so dass die einzelnen Früchte am Stängel bleiben. Aus Balsamico, Olivenöl, Knoblauch, Dattelsirup, Fenchelsamen und etwas Fleur de Sel eine Marinade anrühren. Die Trauben hinzufügen und alles gut mischen. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Trauben darin 4-5 Minuten von allen Seiten braten. Die Marinade aufbewahren. Die Burrata in der Mitte aufreißen und auf Tellern anrichten. Jeweils 1 EL der Marinade auf die Burrata geben und die Trauben um den Käse anrichten. Mit Basilikum bestreuen und servieren.

Guten Appetit!