



Tomaten-Pfirsich-Salat mit Burrata

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Cherrytomaten	500 g
Basilikum, frisch	20 g
Pfirsiche	2 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Burrata	1 St.
Olivenöl	3 EL
Balsamicoessig, hell	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb

1. Tomaten waschen und halbieren. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Pfirsiche waschen, halbieren, Kern entfernen und in Spalten schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. Burrata zum Abtropfen in ein Sieb geben.
2. In einer Schüssel Olivenöl und Essig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Pfirsiche, Zwiebel und Tomaten zugeben und marinieren lassen.
3. Tomaten und Pfirsiche auf eine Platte geben. Burrata in die Mitte des Salats setzen und mit Olivenöl beträufeln. Tomaten-Pfirsich-Salat mit Burrata mit Olivenöl beträufeln und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt geröstetes Brot oder im Ofen gebackenes Gemüse.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	205 kcal
Kohlenhydrate	18 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	13 g