



15 Minuten

 Einfach

SOMMERLICHER BURRATA-SALAT MIT HIMBEEREN UND GRANATÄPFELN

Unser Burrata-Salat mit Himbeeren und Buttermilch-Dressing bringt Schwung in die Schüssel. Dazu passt Baguette und Balsamico-Creme.

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Für den Himbeer-Salat mit Granatäpfeln den Blattsalat waschen, trocken schütteln und in eine Schüssel geben. Die Granatapfelkerne auslösen und mit den Himbeeren in die Schüssel geben.

SCHRITT 2

Buttermilch, Senf, eine Prise Salz, Pfeffer und das Olivenöl verrühren. Die Minze waschen, trocknen, fein hacken und unter das Buttermilch-Dressing mischen. Den Salat mit dem Dressing vermengen.

SCHRITT 3

Den Salat auf zwei Teller aufteilen und je eine Burrata Kugel in die Mitte setzen. Für den Dip die Himbeeren waschen, trocknen und in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel grob zerdrücken und die Minze fein hacken. Himbeeren, Minze, Senf, Olivenöl, eine Prise Salz und Pfeffer und den Schmand vermengen. Den Dip mit Baguette zum Salat servieren.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 3142/752

Fett (g): 65

Kohlenhydrate (g): 22

Eiweiß (g): 15



Zutaten

2 Portionen

FÜR DEN SALAT

100 g gemischter Blattsalat

0.5 Granatapfel

150 g Himbeeren

2 Burrata

Baguette und Balsamico Creme zum Servieren

FÜR DAS DRESSING

50 ml MILRAM Buttermilch Mandarine

1 TL Senf

1 Prise Salz, Pfeffer

2 EL Olivenöl

2 Stängel Minze oder Pfefferminze

FÜR DEN DIP

100 g frische Himbeeren

3 Stängel Minze

1 TL Senf

2 EL Olivenöl

1 Prise Salz, Pfeffer

150 g MILRAM Schmand