

BURRATA MIT KIWI





BURRATA

MIT KIWI, TREVISANO & PASSIONSFRUCHTDRESSING

Zutaten für 4 Portionen

4 SunGold™ Kiwis

2 Passionsfrüchte

1 EL Kokosblütensirup

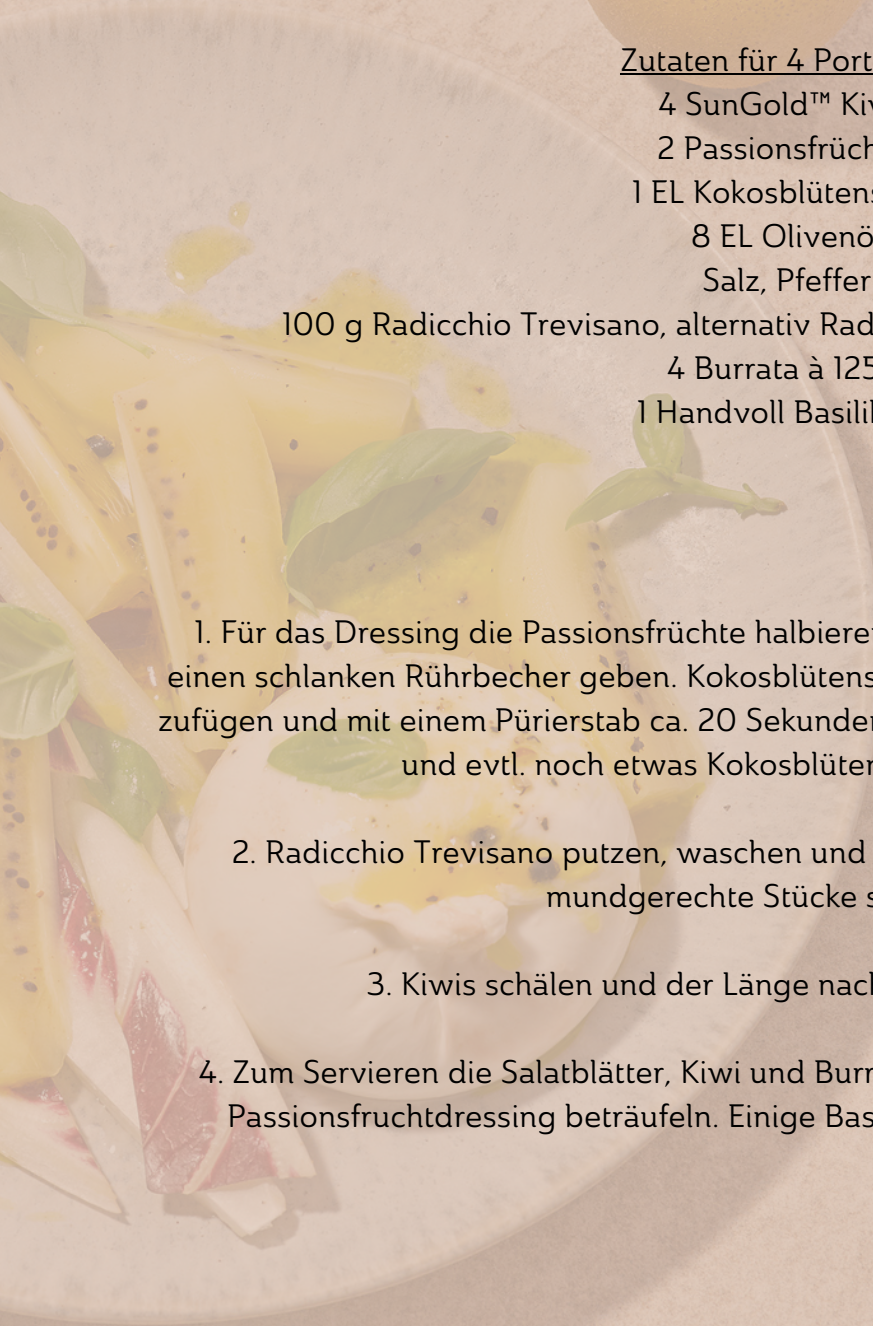
8 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

100 g Radicchio Trevisano, alternativ Radicchio, Chicoree oder Rucola

4 Burrata à 125 g

1 Handvoll Basilikum

- 
1. Für das Dressing die Passionsfrüchte halbieren und die Kerne mitsamt dem Saft in einen schlanken Rührbecher geben. Kokosblütensirup, Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer zufügen und mit einem Pürierstab ca. 20 Sekunden mixen. Das Dressing mit Salz, Pfeffer und evtl. noch etwas Kokosblütensirup abschmecken.
 2. Radicchio Trevisano putzen, waschen und trockenschleudern. Die Blätter in mundgerechte Stücke schneiden.
 3. Kiwis schälen und der Länge nach in Spalten schneiden.
 4. Zum Servieren die Salatblätter, Kiwi und Burrata auf vier Teller verteilen und mit Passionsfruchtdressing beträufeln. Einige Basilikumblättchen darüber streuen.

Zubereitungsdauer: 20 Min.

Nährwerte pro Portion:

Energie 544 kcal / Kohlenhydrate 23 g / Fett 50 g / Protein 12,3 g

WWW.ZESPRI.COM