

Steinfrüchtesalat

mit Burrata und Granatapfel-Dressing



Zubereitung

Steinfrüchte mit einer grossen Prise Kristallzucker, Zitronensaft und einer Prise Meersalz mischen, 15 Minuten marinieren lassen.

Für Dressing, alle Zutaten gut verrühren.

Zum Anrichten Früchte auf Teller verteilen, Burrata und Dressing darüber geben, mit dem Basilikum bestreuen.

Zutaten für 4 Personen

- 2 Pfirsiche, in Achtel geschnitten
- 2 Nektarinen, in Achtel geschnitten
- 1 Zitrone, Saft
- 2 grosse Kugeln Burrata, in Stücke gezupft
- 1 Bund Basilikum, Blätter grob zerrupft

Granatapfel-Honig Dressing

- 2 EL Olivenöl «extra vergine»
- 3 TL Zitronensaft
- 2 TL Honig
- 1 TL Granatapfel- Sirup