

Burrata mit Melone, Schinken und Basilikum-Pesto

Eine klassische italienische Vorspeise.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

6 Burrata (je 75-100 g)
½ Charentais-Melone (etwa 450 g)
½ Galia-Melone, grün (etwa 350 g)
etwa 50 g Blattspinat, z. B. Babyspinat
250 g Himbeeren, weiße und rote
15 g Ingwer
etwa 1 EL Balsamico-Essig
1 TL Feigen-Senf-Soße
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Olivenöl
18 Scheiben Parmaschinken (etwa 180 g)

Basilikum-Pesto:

1 EL Pinienkerne
1 Bund Basilikumblätter
1 EL Olivenöl
20 g Pecorino (ital. Schafskäse), gerieben
Salz

1 Vorbereiten:

Für das Pesto Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze rösten. Burrata abtropfen lassen. Aus den Melonenhälften die Kerne entfernen. Mit einem Kugelausstecher Melonenkugeln ausstechen und beiseitelegen. Restliches Melonenfleisch aushöhlen und für das Pesto beiseitestellen. Spinat verlesen, waschen und trocken tupfen. Himbeeren verlesen. Ingwer schälen und fein schneiden. Essig, Ingwer und Feigen-Senf-Soße verrühren.

2 Basilikum-Pesto zubereiten:

Basilikumblätter abzupfen, grob hacken, zusammen mit den Pinienkernen, Melonenresten und Olivenöl in einen Rührbecher geben. Das Ganze pürieren. Dann Pecorino unterarbeiten und das Pesto mit Salz abschmecken.

3 Zubereiten:

Eine große Platte mit etwas von der Balsamico-Ingwer-Mischung betupfen. Darauf die Burrata anrichten und mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl beträufeln. Melonenkugeln, Parmaschinken, Himbeeren, Blattspinat ebenfalls darauf anrichten. Nach Belieben mit der Balsamico-Ingwer-Mischung beträufeln. Pesto kleckweise dazwischen setzen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Burrata können Sie auch Mozzarella verwenden.
- Je nachdem wie Sie die Vorspeise anrichten, setzen Sie noch ein paar Kleckse Dr. Oetker Crème fraîche dazwischen.

