

Brotsalat mit gegrilltem Pfirsich und Burrata

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 (vom Vortag) Baguette
- alternativ: anderes Weißbrot
- Olivenöl
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- 4 Pfirsiche
- 1 TL Honig
- 4 Minigurken
- 12 Kirschtomaten
- 2 mittelgroße Kugeln Burrata
- alternativ: Mozzarella

Das Baguette in grobe Stücke zupfen. Man kann sehr gut Brot vom Vortag verwenden. Zu alt und durchgetrocknet sollte es aber nicht sein.

Knoblauchzehe andrücken, Rosmarinzwig in Stücke zupfen. Olivenöl (pro Portion etwa 1 EL) in einer Pfanne erhitzen. Baguettestücke, Knoblauch und Rosmarin in die Pfanne geben. Etwa 5 Minuten goldbraun rösten, dabei immer wieder umrühren beziehungsweise wenden. Leicht salzen und pfeffern.

Brotstücke in eine breite, große Schüssel geben. Knoblauchzehe und Rosmarin herausnehmen.

Pfirsiche säubern, halbieren und in Spalten schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Pfirsiche darin anbraten, bis sie braune Ränder bekommen. Dabei salzen und mit Honig beträufeln.

Minigurken längs halbieren und in grobe Stücke teilen. Kirschtomaten waschen und halbieren. Pfirsiche, Gurken und Tomaten zu den Brotstücken geben und alles gut vermengen.

Burrata in Stücke teilen und zwischen die anderen Zutaten setzen. Nicht mehr vermengen, da Burrata sehr cremig ist und zwischen die anderen Zutaten laufen würde.

Zutaten für das Dressing:

- 1 Bund Basilikum
- 1 Bio-Zitrone
- 5 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- 1 Prise Chiliflocken
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Pistazien
- 4 EL Pinienkerne

Basilikumblätter von den Stielen zupfen, einige Blätter für die Deko zurückbehalten, den Rest grob hacken. Zitrone waschen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. In einer Schüssel Basilikum, Zitronenschale, etwas Zitronensaft, Olivenöl, Honig und Chiliflocken vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pistazien und Pinienkerne grob hacken. In eine Pfanne geben und kurz rösten, bis sie leicht bräunen und nussig duften. Einige Nüsse für die Deko zurückbehalten, den Rest zum Dressing geben.

Das Dressing über den Salat träufeln und mit den restlichen Pinien- und Pistazienkerne und Basilikumblättern garnieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 03.08.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen