

Tomaten-Melonen-Salat mit Burrata



Zutaten (4 Personen):

4 Kugeln Burrata (á ca. 100 g)
8 Tomaten (mittelgroß)
1/2 Wassermelone (kernlos)
1 Bund Basilikum
1 Stück Ingwer (ca. 4 Zentimeter)
8 EL weisser Balsamico-Essig
12 EL Olivenöl
1 TL Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Tomaten waschen, in kleine Würfel schneiden, mit dem Salz vermischen und in einem Sieb ca. 30 Minuten abtropfen lassen.

Unterdessen die Melone schälen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und fein hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Abgetropfte Tomatenstücke, Melonenwürfel und Basilikum in einer großen Schüssel mischen.

Balsamico-Essig mit Öl und geriebenem Ingwer verrühren; nach Belieben mit Pfeffer sowie gegebenenfalls ein wenig Salz abschmecken und unter den Salat mengen.

Burrata abtropfen lassen. Den Salat mit Burrata auf Tellern anrichten und, mit je einem Esslöffel Olivenöl beträufelt sowie mit etwas Pfeffer bestreut, servieren.

Tipp:

Statt Burrata schmeckt der Salat auch mit Mozzarella oder Feta-Käse sehr lecker.

Nährwertangaben: 574 kcal p.P, 15 g KH p.P.