✦ WUNDERDRESSING MIT GIN TONIC AROMA

Burrata mit Fenchel, Orange und Wunderdressing mit GIN TONIC Aroma

Vorspeise

FÜR 2 Portionen ZEIT 20 Minuten



Zutaten

- 1 Burrata (ca. 125 g)
- 1 kleine Fenchelknolle (ca. 200 g)
- 1 große Orange
- 1 Prise Salz
- 40 g Rucola
- 20 g Pistazienkerne (geschält, ungesalzen)
- Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Wunderdressing mit GIN TONIC Aroma

Passt gut, weil: Die frische Limette und die feine Bitternote harmonieren super mit cremiger Burrata und fruchtiger Orange.

Zubereitung

1. Burrata etwa 20 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. Fenchel putzen und etwas Fenchelgrün beiseitelegen. Knolle halbieren, den Strunk keilförmig herausschneiden und die Hälften auf dem Gemüsehobel in sehr feine Scheiben hobeln.
2. Orange mit einem scharfen Messer so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden und den Saft dabei auffangen. Fenchel mit dem Orangensaft und 1 Prise Salz mischen.
3. Rucola waschen und trocken schleudern. Pistazien grob hacken.
4. Rucola, Fenchel und Orangenfilets locker auf einer Platte anrichten. Burrata abtropfen lassen und in die Mitte setzen.
5. Wunderdressing kräftig schütteln und 3 EL über Burrata und Salat träufeln. Mit Pistazien, Fenchelgrün und etwas Pfeffer bestreuen.

DAZU PASST

Wunderdressing mit GIN TONIC Aroma

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de