WUNDERDRESSING HIMBEERE

Burrata mit Ofenrüben und Himbeer-Vinaigrette

Gemüse · Vegetarisch · Vorspeise

FÜR 2 Portionen ZEIT 75 Minuten



Zutaten

- 1 Rote Bete (ca. 200 g)
- 1 Gelbe Bete (ca. 200 g)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 40 g Rucola
- 2 EL Pistazienkerne (ca. 20 g, ungesalzen)
- 1 Burrata (ca. 125 g)
- 3 EL Wunderdressing Himbeere

> **Sehr gut:** Die erdige Süße der Bete und die fruchtige Säure ergänzen sich wunderbar.

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Rote und Gelbe Bete waschen, die Stiele bis auf ca. 1 cm abschneiden und jede Knolle einzeln in Alufolie wickeln, damit die Rote Bete die gelbe nicht einfärbt. Im Ofen je nach Größe der Knollen 50–60 Minuten garen; mit einem Messer eine Garprobe machen – es muss sich leicht hineinstechen lassen.
2. Bete auswickeln und etwas abkühlen lassen. Schale mit Küchenpapier abreiben (am besten mit Handschuhen), jede Knolle in 6–8 Spalten schneiden und leicht salzen; rote und gelbe Spalten getrennt halten.
3. Rucola waschen und trocken schleudern, Pistazien grob hacken. Burrata aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie beim Servieren nicht eiskalt ist.
4. Rucola auf einer Platte oder zwei Tellern verteilen, die lauwarmen Betespalten daraufgeben und die Burrata in die Mitte setzen. Wunderdressing kräftig schütteln, über Bete und Burrata träufeln, mit Pistazien bestreuen und mit Pfeffer übermahlen.

DAZU PASST

Wunderdressing HIMBEERE mit Basilikumöl

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

world-of-wunder.de