WUNDERDRESSING CALAMANSI ORANGE

Burrata mit Orangenfilets und gerösteten Mandeln

Vorspeise

FÜR 2 Portionen ZEIT 15 Minuten



Zutaten

- 1 Burrata (ca. 125 g)
- 25 g Mandeln (ganz, mit Haut)
- 1 große Orange
- 40 g Feldsalat oder Rucola
- Fleur de Sel oder grobes Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Wunderdressing Calamansi Orange

Tipp: Dazu frisches Ciabatta reichen – zum Auftunken von Burrata-Creme und Dressing.

Zubereitung

1. Burrata zu Beginn aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie beim Servieren nicht mehr eiskalt ist. Mandeln grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten rösten, bis sie duften; auf einem Teller abkühlen lassen.
2. Orange so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist, und die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Feldsalat bzw. Rucola waschen, putzen und trocken schleudern.
3. Burrata abtropfen lassen und im Ganzen in die Mitte einer Platte setzen. Orangenfilets und Salat daneben anrichten und die Burrata mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
4. Wunderdressing kräftig schütteln und über Burrata, Orangen und Salat träufeln. Mit den gerösteten Mandeln bestreuen. Sofort servieren und die Burrata erst am Tisch öffnen.

DAZU PASST

Wunderdressing CALAMANSI ORANGE

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

world-of-wunder.de