Burrata Salat - cremig und frisch

Zutaten für 2 Portionen

Für den Salat:

- 1 Salatkopf (gern Lollo Rosso oder Lollo Bionda)
- 8 Mini-Tomaten
- Rucola (1 Hand voll)
- 2 Tomaten
- Feldsalat (1 Hand voll)
- 1 Burrata
- 2 EL Sonnenblumenkerne

Für das Dressing:

- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico-Essig
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 1 TL Senf
- ¼ TL Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Mische alle Zutaten für das Dressing.
2. Wasche die Salate und schneide sie klein. Halbiere die Minitomaten. Schneide die Rispentomaten in Scheiben.
3. Verteile den Salat und die Tomaten auf zwei Teller. Lege je einen halben Burrata auf den Salat.
4. Bestreue die Salatteller mit Sonnenblumenkernen. Gieße das Dressing darüber.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.