

Burrata mit Aceto-Linsen



Zubereitungszeit

40 Minuten + abkühlen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 480 kcal

Eiweiss: 25 g

Fett: 28 g

Kohlenhydrate: 34 g

Tipps zu diesem Rezept

- Burrata ist ein mit Rahm angereicherter Mozzarella. Der Frischkäse ist sehr weich und cremig. Erst unmittelbar vor dem Servieren oder am Tisch portionieren, damit der Kern nicht ausläuft.

Zutaten

0.5	Zwiebel
200 g	braune Linsen
6 EL	Olivenöl
3 dl	Gemüsebouillon
	Salz
	Pfeffer
8 EL	Aceto balsamico invecchiato
1	Burrata à ca. 150 g (siehe Tipp)
	Fleur de sel zum Bestreuen
80 g	Salami am Stück

Zubereitung

1. Zwiebel hacken. Mit den Linsen und der Hälfte des Öls in die Bouillon geben und aufkochen. Linsen bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten weich köcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen. Wenn noch vorhanden, Restflüssigkeit abgiessen.
2. Zum Servieren Linsen mit etwas Aceto parfümieren. Burrata aus der Flüssigkeit heben und mit einem spitzen Messerchen vierteln. Burrata auf den Linsen anrichten. Mit restlichem Olivenöl und Aceto beträufeln und mit Fleur de sel bestreuen. Salami in Scheiben schneiden und dazuservieren.