

Gegrillte Pfirsiche mit Burrata

Zutaten: (für 4 Personen)

- Pro Person eine Burrata je 150 g
- 4 Pfirsiche, entsteint und in Viertel geschnitten
- 16 Kirschen, halbiert (mit oder ohne Steine)
- 16 Oliven, entsteint
- 16 Cherry Tomaten, halbiert
- 1 Bund Basilikum, Blätter gezupft

Salatsauce

- 1 mittlere Frühlingszwiebel
- Saft einer Zitrone
- 4 El Olivenöl
- 1 El Granatapfelmelasse
- Einige Zweige frischer Tymian, Blättchen gezupft
- Salz und Pfeffer zum Würzen

Zubereitung:

Die Pfirsichviertel kurz auf den Grillrost legen oder in einer Aluminium-Schale zum Grillen bei indirekter Hitze kurz grillieren. Die Pfirsiche können alternativ auch in einer Bratpfanne angebraten werden.

Die Zutaten für die Salatsauce gut vermischen und bereithalten.

Auf den Tellern die gegrillten, warme Pfirsiche, halbierten Kirschen und Cherry-Tomaten sowie die Oliven anrichten und Basilikumblätter darauf verteilen.

Die Salatsauce darüber löffeln und die Burrata oben drauf legen.

Sofort servieren.