



Panzanella mit Burrata



Categoria
Saladas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Wirtschaftlich



Com quem?
Mit Freunden



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

4 löffel Gallo Apfelessig

6 löffel Gallo Reserva

- 1 Knoblauchzehe
- 500g reste von alentejanischem brot oder im holzofen gebackenem „Saloio“ brot
- 300g cocktailtomaten-mix
- 200g paprika-mix in drei farben
- 1 rote zwiebel
- 2 burratas
- Fleur de sel
- Frisch gemahlener schwarzer pfeffer
- Basilikum

Zubereitungsart

1

Schneiden Sie das Brot in mittelgroße Würfel, die Kruste vorzugsweise wegschneiden.

2

Braten Sie die gehackte Knoblauchzehe mit drei Esslöffeln Olivenöl an.

3

Fügen Sie das Brot hinzu und warten Sie, bis es goldgelb gebraten ist.

4

Schneiden Sie anschließend die Tomate in zwei Hälften, die Paprika in Streifen und geben Sie alles in eine Schale.

5

Fügen Sie die Zwiebel in feinen Streifen hinzu, beträufeln Sie das Brot mit zwei Esslöffeln Olivenöl, Fleur de Sel, Pfeffer und Basilikumblättern.

6

Legen Sie die o.g. Mischung auf eine Servierplatte und platzieren die beiden Burratas in die Mitte.

7

Runden Sie das Ganze ab, indem sie die beiden Burratas mit ein wenig Fleur de Sel, Pfeffer und dem restlichen Olivenöl beträufelten und die Platte mit Basilikumblättern garnieren.

Produtos utilizados



Apfelessig
Essige Täglich



Reserva
Natives Olivenöl Extra



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide