

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Burrata mit gegrillten Pfirsichen und Pistazien

Koch: Kai Lindner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Gericht

- 4 Kugeln Burrata (à 125 g)
- 4 Pfirsiche
- 100 g Pistazienkerne
- 2 TL Alpenrosenhonig
- 4 Scheiben Sauerteig- oder Weißbrot
- getrocknete Chiliflocken
- Schnittlauchöl
- Olivenöl
- 1 EL Butter
- Meersalz
- frische Minze
- frische Basilikumblätter

Zubereitung

1. Zuerst die Pfirsiche waschen, entsteinen und je nach Größe in Viertel oder Spalten schneiden. Anschließend in einer heißen Grillpfanne in etwas Olivenöl und Butter kurz angrillen, bis sie ein schönes Röstaroma entwickeln. Am Ende die

Pistazienkerne und etwas Meersalz dazugeben und nochmal durchschwenken, danach beiseitestellen.

2. Nun den Alpenrosenhonig über die warmen Pfirsiche geben und mit den getrockneten Chiliflocken verfeinern. Die Pfirsiche nochmals kurz schwenken, sodass der Honig leicht karamellisiert.

3. Das Brot mit etwas Olivenöl beträufeln und auf dem Grill oder in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun und knusprig rösten.

4. Anschließend die Burrata vorsichtig öffnen und jeweils auf einer Scheibe des gerösteten Sauerteigbrotes anrichten. Danach die gegrillten Pfirsiche und die mitgerösteten Pistazien auf der Burrata verteilen.

5. Zum Schluss Minze und Basilikumblätter in feine Streifen schneiden, über die Burrata geben, etwas Schnittlauchöl darüber träufeln und nach Belieben mit Chiliflocken garnieren.

Tipp: Dieses Gericht schmeckt besonders gut an heißen Sommertagen.