

Lecker



ZUBEREITUNG

Erdbeeren säubern, Grün entfernen und vierteln. Die Orecchiette nach Packungsanweisung al dente zubereiten und abgießen. Das untere Ende des Spargels abschneiden und den Rest schräg in 2 cm lange Stücke schneiden. Alle Zutaten für den Salat in eine mittegroße Schüssel geben und vorsichtig vermengen.

Für das Dressing die Wurzeln der Frühlingszwiebel abschneiden, den Rest schräg in feine Scheiben schneiden und in eine kleine Schüssel geben. Die restlichen Zutaten für das Dressing hinzufügen und alles gut vermischen.

Die Pistazien für den Burrata fein hacken und in eine kleine Schüssel geben. Die Blätter der Minze von den Zweigen zupfen, ebenfalls fein hacken und mit Salz und Pfeffer in die Schüssel geben. Alles gut vermischen.

Nun den Salat auf Teller verteilen und mit Dressing beträufeln. Burrata in der Schüssel mit der Pistazien-Mischung wälzen, auf dem Salat platzieren und servieren.

TIPP

Und wer lieber etwas Warmes isst, kann alles genau so zubereiten und dann nach dem Kochen der Pasta alle weiteren Zutaten mit der abgessenen Pasta im Topf vermengen und warm servieren. Dann darf allerdings etwas geriebener Parmesan drüber gestreut nicht fehlen!

ZUTATEN

Für 2 Portionen

Für den Salat:

100 g Babyspinat
300 g Erdbeeren
250 g Orecchiette oder andere Pasta nach Geschmack
optional: 200 g grüner Spargel oder Erbsen

Für das Dressing:

5 EL Olivenöl
2 EL weißer Balsamicoessig
1 TL Honig
1 TL Dijonsenf
1 Frühlingszwiebel
Salz
Schwarzer Pfeffer

Für den Burrata:

2 Burrata
60 g Pistazien, geröstet & gesalzen
2 Zweige Minze
½ TL Salzflocken
½ Schwarzer Pfeffer, geschrotet

UTENSILIEN

mittelgroßer Topf, Seiher, Schneidebrett, Messer, 2 kleine Schüsseln, mittelgroße Schüssel