



## ■ ZUBEREITUNG

Zunächst die Vinaigrette zubereiten. Dafür die Orange abreiben, halbieren und auspressen. Den Orangensaft, Balsamicoessig, Senf sowie Vanilleextrakt in ein Rührgefäß geben und mit dem Stabmixer kurz glattrühren. Dann langsam das Olivenöl eingießen und mit dem Stabmixer einarbeiten zu einer cremigen Vinaigrette. Mit Salz sowie schwarzem Pfeffer abschmecken und im Kühlschrank beiseitestellen.

Die Früchte halbieren und die Kerne entfernen. In einer Pfanne 3 EL Olivenöl auf mittlere Temperatur erhitzen und darin die Schnittfläche der Früchte 3 Minuten anrösten.

Zum Servieren nun etwas Rucola auf eine Platte legen und die gerösteten Früchte sowie Schinken darauf anrichten. Die Burrata über der Platte auseinanderzupfen und verteilen. Alles mit der Vinaigrette beträufeln und mit Basilikumblättchen sowie Pistazienkernen garnieren.

## ■ ZUTATEN

### **Für 4 Portionen**

500 g Pfirsiche, Aprikosen oder Nektarinen  
150 g Rohschinken, z. B. Parmaschinken  
80 g Rucola  
2 Burrata  
2 Zweige Basilikum  
50 g salzige Pistazienkerne, geschält  
3 EL Olivenöl

### **Für die Orangen-Vinaigrette:**

1 Bio-Orangen  
60 ml Olivenöl  
1 EL weißer Balsamicoessig  
1 TL Senf  
1 TL Vanilleextrakt  
1 TL Salz  
½ TL schwarzer Pfeffer

## ■ UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Zitruspresse, Feinreibe, hohes Rührgefäß, Stabmixer, mittelgroße Pfanne