

Burrata mit gegrillten Pflaumen

Zutaten | 4 Portionen

6	Pflaumen
je 2 Zweige	Basilikum, Salbei, Rosmarin
1	Knoblauchzehe
4-6	Walnüsse
50 ml	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
2	Burrata

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Pflaumen waschen, halbieren und den Stein entfernen. Jeweils drei Hälften auf einen Spieß ziehen. Früchte auf der angeschnittenen Seite auf den Grill legen und einige Minuten grillen.
- Kräuter waschen und fein hacken.
- Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken.
- Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und abkühlen lassen. Danach fein hacken.
- Für das Pesto Kräuter, Knoblauch und Nüsse mit dem Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Burrata abgießen und halbieren.
- Je eine Burrata-Hälfte mit einem Pflaumenspieß anrichten. Alles mit dem Pesto beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp:

Wer mag, kann für den ganz besonderen Geschmack über die gegrillten Pflaumen zusätzlich etwas Honig geben.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 278 g

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
519 kcal	40,8 g	20,8 mg	19,7 g	399 mg