

Paprika-Burrata-Salat

Zutaten für 3 Portionen:

- 2 rote Paprika
- 2 gelbe Paprika
- 1/4 Bund Basilikum
- 1/4 Bund Petersilie
- 1 Frühlingszwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Burrata
- 1 Pck Pinienkerne (geröstet)
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1 EL Ahornsirup
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer

Nährwerte pro Portion:

Kcal: 353
Eiweiß: 10g
Kohlenhydrate: 21g
Fett: 24g



Zubereitung:

Schritt 1:

Paprika halbieren und bei 240 Grad ca 20 Minuten im Ofen bei Oberhitze/Umluft backen bzw. bis sie oben leicht schwarz sind.

Schritt 2:

In dieser Zeit - Kräuter fein hacken und Knoblauch pressen.

Schritt 3:

Paprika aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und dann die Haut abziehen und in Streifen schneiden.

Schritt 4:

Alle Zutaten in eine Schale geben und mit Olivenöl, Zitrone, Ahornsirup, Salz und Pfeffer verfeinern.

Schritt 5:

Mit Burrata servieren.