

Hier und heute



Pfirsich-Burrata-Salat mit Schinken

Achim Oecal ist ein echter Küchenheld. Als „@kitchenachim“ zeigt er der Welt, wie man schnell und einfach köstlich kocht. Wir verlosen sein Kochbuch „Fast & Tasty“.

Das Rezept

von Achim „kitchenachim“ Oecal für zwei Personen

Die Zutaten

- 2 reife große Pfirsiche (alternativ Nektarinen)
- 40 g Butter
- 1 EL Honig
- 50 g Pinienkerne
- 2 Kugeln Burrata (à 125 g)
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 120 g sehr dünne Scheiben Parmaschinken
- 1-2 EL natives Olivenöl extra
- ein paar Basilikumblätter

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Die Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und in dünne Spalten schneiden. In eine Auflaufform geben, Butter in kleinen Stücken darüber verteilen, mit Honig beträufeln und im vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) zehn Minuten backen, nach fünf Minuten einmal durchrühren.

In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und abkühlen lassen. Die Auflaufform aus dem Backofen nehmen, eine Kugel Burrata in die Mitte legen, die zweite Burrata in Stücken über den Pfirsichen verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schinkenscheiben dekorativ darauf verteilen, mit dem Olivenöl beträufeln, Pinienkerne und Basilikumblätter darüber streuen und in der Form servieren.

Tipp: Dazu passt frisches knuspriges Baguette oder Ciabatta.

Variante: Basilikum und Pinienkerne gegen Estragon und geröstete Haselnüsse eintauschen.

Buchverlosung „Fast & Tasty“ von @kitchenachim

Wir verlosen zwei Exemplare von „Fast & Tasty“ von @kitchenachim. Wenn Sie eins gewinnen möchten, schreiben Sie uns eine Mail an hierundheute@wdr.de, **Stichwort:** „@kitchenachim“ und begründen Sie bitte, warum Sie gewinnen möchten.

Einsendeschluss ist Donnerstag, der 10. Juli 2025, um 12 Uhr. Das Los entscheidet unter allen Mail-Einsendungen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.