

Hier und heute



Zucchini-Salat mit Erbsen, Minze und Burrata

Frisch, sommerlich und voller Aroma: Julia Floß kombiniert Zucchini, Erbsen, Minze und Burrata zu einem leichten Salat mit Biss.

Zucchini-Salat mit Erbsen, Minze und Burrata

von Julia Floß für vier Portionen

Zutaten

- 500 g frische Erbsen (in der Schote) oder 150 g TK-Erbsen
- Salz
- 1 kleines Ciabatta, in dicke Scheiben geschnitten
- 1-2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 2 kleine grüne Zucchini
- 2 kleine gelbe Zucchini
- Saft und Abrieb einer Bio-Zitrone
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Honig (oder eine kräftige Prise Zucker)
- schwarzer Pfeffer
- optional: Chiliflocken
- 2 Zweige frische Minze
- 2 Kugeln Burrata

Zubereitung

Die Erbsen sorgfältig pulen und in kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren. Die Erbsen abgießen, kalt abschrecken und in eine große Schüssel geben.

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und das Ciabatta bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Die Knoblauchzehe schälen, halbieren und jeweils mit der Schnittseite die krossen Brotscheiben abreiben.

Die Zucchini waschen, in dünne Scheiben hobeln und zu den Erbsen geben. Saft und Abrieb der Zitrone, Olivenöl, Honig, schwarzen Pfeffer, eine Prise Chiliflocken und Salz zum Salat geben und gründlich mischen. Minze waschen, trocken schütteln, abzupfen, fein hacken und ebenfalls dazugeben. Burrata abgießen und in den Salat zupfen. Den Salat gründlich abschmecken, großzügig auf dem gerösteten Brot verteilen und sofort servieren.