

## *Endivien- oder Eichblattsalat mit Tomaten und Burrata*

*(2 Pers., 15 Min.)*



### *Zutaten:*

- 1 Endivien- oder Eichblattkopf
- 2 Tomaten
- 4 Burrata Picola 4 x 50 g
- Salatkerne Mix und Granatapfelkerne
- Aceto Balsamico
- 1 halbe Orange
- 3 EL weisser Balsamico
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Thomy Senf Dijon
- Meersalz mit Kräutern

### *Anleitung:*

1. Salatblätter waschen und auf dem Teller anrichten.
2. Tomaten waschen, in Scheiben schneiden und dazulegen.
3. Je zwei Burrata Picola auf den Tomaten platzieren.
4. Das Ganze mit einem Salatkerne Mix, Granatapfelkernen und Aceto Balsamico garnieren.
5. Salatsauce in einer kleinen Schüssel vorbereiten.
6. Zuerst den Balsamico mit dem Öl und dem Orangensaft mischen.
7. Danach den Senf und das Meersalz mit Kräutern dazugeben und gut rühren.

### *Tipp:*

Anstelle von Granatapfelkernen verwende ich auch oft Blaubeeren, Himbeeren oder kleine Apfelstücke (Gala). Feine Gurkenscheiben passen auch wunderbar zu diesem Salat und verleihen ihm eine gewisse Frische.

### *Quelle:*

Eigene Kreation 😊