

## Nektarinen - Burrata - Brotsalat



### Zutaten für 4 Portionen

6 Stück Nektarinen  
8 EL extra natives Olivenöl  
3 kleine Brötchen  
2-3 Burrata

75 ml extra natives Olivenöl  
4 EL Zitronensaft  
2 TL Zitronenabrieb  
Prise Salt & Pfeffer  
Frische Minze

### Zubereitung

1. Brötchen in mundgerechte Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 8 EL Olivenöl goldbraun rösten, bis sie knusprig sind. Beiseitestellen.
2. Nektarinen entkernen und in Spalten schneiden. Optional kurz in einer Grillpfanne oder auf dem Grill anrösten, um das Aroma zu intensivieren.
3. In einer kleinen Schüssel 75 ml Olivenöl, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer gut verrühren.
4. Nektarinen-Spalten, Brotcroustons und gezupfte Burrata-Stücke auf einer großen Platte oder Tellern anrichten. Mit dem Dressing beträufeln und frische Minzblätter darüberstreuen.
5. Sofort servieren, solange das Brot noch knusprig ist. Passt perfekt als leichter Sommersalat oder Beilage zu Gegrilltem.