



REZEPTE von der BIENENMANUFAKTUR

ROTE BEETE MIT BURRATA

FÜR 4 PERSONEN



Zutaten:

400 g Burrata (alternativ (Büffel)-Mozzarella)
8-10 kleine rote Beten
8 EL Olivenöl
8 EL Weißweinessig
1 TL Honig
2 TL Meersalz
2 Prise gemahlener schwarzer Pfeffer
Zesten von 1 unbehandelten Zitrone
Petersilie zum garnieren

2 Eßl Honigperlen Aronia

Und so gelingt's:

Rote Beete in Wasser oder im Dampfgarer weich kochen. Anschließend abkühlen lassen. Für das Dressing das Olivenöl, den Weißweinessig, den Honig, einen Teelöffel Meersalz und eine Prise schwarzen Pfeffer miteinander verrühren. Die Rote Bete schälen und in dünne Scheiben schneiden. Auf einem Teller schön anrichten und 2/3 des Dressing beträufeln. Den Burrata in Stücke reißen und darauf verteilen. Die Zitronenzeste und die Petersilie darüber streuen und mit dem restlichen Dressing beträufeln.

Die Honigperlen als Topping anrichten.

