



Pfeffer-Zitronen-Melone mit Burrata

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4 Burratas

2,5 kg Melone

2 Zitronen

grobes Meersalz

Pfeffer grob gemahlen

Olivenöl

Kapuzinerkresseblüten

Zubereitung:

Die Burratas jeweils in 4 Teile zupfen und salzen. Die Melone in 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Die Würfel in eine Schüssel geben und mit Pfeffer, 6 EL Olivenöl sowie Zitronensaft und Zitronenschalenabrieb von einer Zitrone marinieren.

Anrichten:

Die marinierten Würfel mit der Burrata auf dem Teller arrangieren. Das Gericht mit den Kapuzinerkresseblüten dekorieren. Einfach, schnell und lecker.

Bon appétit