

# Pfifferlinge mit Burrata

Von: Beate Rothärmel

Zubereitungszeit: 45 Min.

Portionen: 4 Personen

## Zubereitung

Ciabatta erst in Scheiben, dann in grobe Stücke schneiden. Mit 2 EL Olivenöl und etwas Muskat mischen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° goldbraun rösten, dabei einmal wenden. Dann beiseitestellen.

Pfifferlinge sorgfältig putzen, größere Pilze halbieren. Tomaten waschen und in Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer und 1 EL Olivenöl mischen. Spinat waschen und trockenschleudern. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Basilikumblätter ohne Stiele grob hacken. Burrata abtropfen lassen. Restliches Olivenöl mit Essig, Balsamico, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einer Schale verrühren.

Sonnenblumenöl in einer breiten Pfanne stark erhitzen. Pfifferlinge darin unter Schwenken 4-5 Minuten braten. Die Pilze sollten nicht übereinander liegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Tomaten, oliven und Pinienkernen in einer Schale mischen.

Burrata auf einer Platte anrichten. Spinat und die Tomaten-Pilz-Mischung drumherum verteilen. Die Croutons darüberstreuen. Salat mit Vinaigrette beträufeln.

## Einkaufsliste

100 g Ciabatta  
6 EL Olivenöl  
250 g Pfifferlinge  
300 g Tomaten  
100 g Babyleaf-Spinat  
2 EL Pinienkerne  
4 Stiele Basilikum  
60 g schwarze Oliven  
1 Burrata 250 g  
1 !L Weißweinessig  
1 EL Aceto Balsamico  
2 EL Sonnenblumen-Öl  
Salz, Pfeffer, Muskat