

# **Gartenglück-Salat mit Burata und Himbeeren**

**Für 4 Personen:**

**Salat:**

2 kleine Mairübchen	2 kl. Rote Bete	1 kleine Zucchini
$\frac{1}{2}$ Fenchelknolle	1 Hand Blattsalate	1 Hand Kräuter
2 Kugeln Burrata	1 Hand Himbeeren	essbare Blüten

**Himbeer dressing:**

100 g TK-Himbeeren	1 TL Ahornsirup	1 TL Dijon-Senf
2 EL Weißweinessig	4 EL mildes Olivenöl	Salz, Pfeffer
Zitronensaft		

**Gemüse vorbereiten:**

Mairübchen, Rote Bete (evtl. vorher schälen), Zucchini und Fenchel mit einem Gemüsehobel oder auf der Mandoline in feine Scheiben hobeln.

Alles vorsichtig in einer Schüssel mischen.

**Dressing zubereiten:**

Himbeeren mit Honig, Senf, Essig, Salz, Pfeffer und Zitronensaft pürieren. Dann langsam das Öl unterrühren, bis ein cremiges Dressing entsteht.

Alternativ durch ein feines Sieb streichen, wenn du es kernfrei möchtest.

**Salat anrichten:**

Die gehobelten Gemüsescheiben mit etwa  $\frac{3}{4}$  des Dressings marinieren und etwas ziehen lassen (5 Minuten).

Dann vorsichtig Blattsalate und Kräuter unterheben.

**Finalisieren:**

Alles auf einer großen Platte locker anrichten.

Burrata mittig oder in Teilen daraufsetzen.

Mit frischen Himbeeren und essbaren Blüten garnieren.

Restliches Dressing darüberträufeln oder separat servieren.

Lisa Angermann am 21. November 2025