

Gartenglück-Salat mit Burrata, Himbeeren, Dressing

Für 4 Personen:

Für den Salat:

2 kleine Mairübchen	2 kleine Rote Bete	1 kleine Zucchini
$\frac{1}{2}$ Fenchelknolle	1 Hand Blattsalate	1 Hand gezupfte Kräuter
2 Kugeln Burrata, à 100-125 g	1 Hand Himbeeren	essbare Blüten

Für das Himbeerdressing:

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

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

Alles vorsichtig in einer Schüssel mischen.

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.

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

Dann vorsichtig Blattsalate und Kräuter unterheben.

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 Ackermann am 19. Dezember 2025