



Postelein-Salat mit Burrata & karamellisierten Zwiebeln



1 Portion



20 Min.

Zutaten

- 200 g Postelein
- 1 kl. Rote Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 EL brauner Zucker
- 1 EL Olivenöl
- 40 ml Balsamico
- 6 getr. Tomaten
- 1 Burrata
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Den Postelein putzen, die Stiele etwas abschneiden und waschen.
Die Rote Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
2. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin glasig dünsten. Mit dem Zucker bestäuben und karamellisieren.
Anschließend mit dem Balsamico ablöschen.
Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden, dazugeben und kurz mitziehen lassen.
3. Den Salat mit Pfeffer & Salz und 1 EL Olivenöl würzen, auf einer Platte anrichten und die Marinade darüber geben. Burrata kurz abtropfen lassen, teilen und mit anrichten - Fertig!

Schon
gewusst?



Postelein ist ein richtiger
Immunbooster
und enthält viel Vitamin
C und Omega 3
Fettsäuren !

Guten
Appetit!