

# Zitrussalat mit Burrata und Pistazienkrokant



Obwohl die Zutatenliste nicht sehr lang ist, strotzt dieser Salat nur so vor Aromen. Die Säure von Orangen und Grapefruits wird mit süßem Pistazienkrokant kontrastiert. Rote Zwiebeln und Schnittlauch verleihen der Vorspeise ordentlich Würze. Getoppt und geschmacklich abgerundet wird das Ganze mit cremiger Burrata.

Das Pistazienkrokant ergibt eine grössere Menge, als man für den Salat braucht. Den Rest kann man beispielsweise über Eiscreme oder Cupcake-Frosting streuen oder ins Müesli mischen.

## Pistazienkrokant

- 15 g Zucker
- 1 EL Wasser
- 30 g gesalzene geröstete Pistazien, klein gehackt

## Salat

- 3 Orangen
- 2 Grapefruits
- 1 rote Zwiebel, in feinen Streifen
- 200 g Burrata
- 40 ml Olivenöl
- 25 ml weisser Balsamico
- Salz und Pfeffer
- Etwas Schnittlauch, fein gehackt
- Ein paar Minzblätter
- Essbare Blüten nach Wahl, optional

## Pistazienkrokant

1. Zucker mit Wasser in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze erwärmen, bis das Wasser verdampft ist.
2. Pistazien zugeben und gründlich verrühren. Karamellisieren lassen, bis die Pistazien duften und der Zucker ausgehärtet ist. Pistazienkrokant auf einem mit Backpapier belegten Blech auskühlen lassen und in kleine Stücke brechen.

## Salat

1. Orangen und Grapefruit filetieren (Schale und alles Weisse entfernen) und in Scheiben oder Spalten schneiden.

2. Auf einem Servierteller anrichten, Zwiebeln und Burrata darüber verteilen.
3. Olivenöl und Balsamico verrühren und über den Salat träufeln.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Schnittlauch, Minze und essbaren Blüten garnieren.
5. Mit Pistazienkrokant bestreuen und sofort servieren.

**Zubereitungszeit: circa 25 Minuten**

### **Vache d'Automne Viognier Pays d'Oc IGP**

Blasses Goldgelb. In der Nase intensiver Duft von reifen Aprikosen, weissen Pfirsichen, etwas Honig und saftigen Äpfeln. Im Gaumen voll, mit ausgewogener, saftiger Säure und langem, anhaltendem Finale.

Jetzt im Weinshop ansehen [\\_\\_\\_\\_\\_](#)

