



## Tomaten-Pfirsich-Salat mit Burrata

Sommer auf dem Teller: Saftige Pfirsiche, aromatische Tomaten und cremiger Burrata verbinden sich zu einem leichten Salat für warme Tage. Dieser wird mit süßem Olivenöl-Honig-Drizzle perfekt abgerundet.

### Zutaten

2 Portionen

50 g Mandeln, gehobelt  
1 EL Honig  
2 EL Byodo Olivenöl nativ extra, aus Spanien  
2 EL Byodo Condimento Bianco  
Byodo Bio-Meersalz  
Pfeffer, frisch gemahlen  
400 g bunte Tomaten, alte Sorten  
1 Pfirsich, reif  
Basilikum, frisch  
1 Kugel Burrata

### Zubereitung

Die gehobelten Mandeln ohne Öl in einer beschichteten Pfanne rösten, bis sie goldbraun duften. Beisitestellen und abkühlen lassen. Für das Drizzle Honig, Olivenöl, Condimento Bianco, Salz und Pfeffer gründlich verrühren. Die Tomaten waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Pfirsich ebenfalls waschen, entsteinen und in feine Spalten schneiden.

Tomaten, Pfirsichspalten und Burrata auf einer großen Platte oder in einer Schüssel anrichten. Mit den gerösteten Mandeln und frischen Basilikumblättern garnieren. Zum Schluss das Dressing gleichmäßig über den Salat geben.

Dazu passt hervorragend ein Stück frisches, luftiges Ciabatta oder ein anderes italienisches Landbrot.