Warme Pflaumen auf Burrata

Warme Ofenpflaumen, cremige Burrata und würziger Rucola machen diesen Salat zu einem besonderen Genuss. Verfeinert mit Byodo Omega Balance Öl, fruchtig, gerösteten Walnüssen und frischem Thymian entsteht ein elegantes Rezept für den Spätsommer.

Zutaten
2 Portionen

6 Pflaumen
2 TL Honig
Thymian, frisch
2 EL Walnüsse, geröstet
2 Handvoll Rucola
2 Burratas
0.5 TL Chiliflocken
Byodo Bio-Meersalz
Pfeffer, frisch gemahlen
2 TL Byodo Omega Balance Öl, fruchtig

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Mit Honig beträufeln, mit frischem Thymian bestreuen und etwa 20 Minuten im Ofen backen, bis sie weich sind und leicht karamellisieren.

Währenddessen die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Den

Rucola waschen, trockenschleudern und auf zwei Tellern oder Schalen verteilen.

Die warmen Ofenpflaumen zusammen mit etwas von dem ausgetretenen Saft und den Burratas auf dem Rucola anrichten. Mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen und anschließend mit dem Byodo Omega Balance Öl, fruchtig, beträufeln. Zum Schluss die gerösteten Walnüsse und etwas frischen Thymian darüber geben und sofort servieren.