

*Tici Kaspar*

## BURRATA MIT AVOCADO, GRAPEFRUIT UND PASSIONSFRUCHT

### Zutaten für 4 Personen:

- 4 Stk. Burrata, Büffelmozzarella mit flüssigen Kern
- 2 Avocado
- 2 Grapefruit
- 1 Passionsfrucht
- 4 EL Olivenöl
- 1 Zweig Minze
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

- Avocado halbieren, den Kern entfernen, aus der Schale lösen und in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.
- Die Schale von der Grapefruit entfernen und die Filets auslösen, den Saft auspressen und in der Schüssel auffangen.
- Die Minze in feine Streifen schneiden, die Passionsfrucht halbieren und die Kerne mit einem Löffel ausschaben.
- Beides beimengen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Salat auf Tellern aufteilen, Burrata in die Mitte setzen und leicht aufdrücken.
- Mit der Marinade den Käse beträufeln und mit Passionsfruchtkernen vollenden.
- Nach Wunsch noch mit Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle den Burrata würzen.