BURRATA AUF FENCHEL UND MELONE

ZUTATEN

FÜR 1 PERSON

400 g	Burrata Käse
250 g	Fenchelknolle
1/4	Lauchzwiebel
3/4 EL	Öl
3/4 EL	Walnussöl
1 kg	Wassermelone oder Honigmelone
1 EL	Akazienhonig
1	Zitrone
1/2	Zitronenmelisse
	Salz
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

VORBEREITUNG

Burrata abtropfen lassen und trocken tupfen. Fenchel putzen, abspülen, halbieren und den Strunk keilförmig entfernen. Fenchelhälften in hauchdünne Scheibchen schneiden. Lauchzwiebel putzen, abspülen und würfeln.

Öl und Honig in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Fenchel dazugeben und etwa 3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Die Melone vierteln, schälen, die Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Walnussöl, Zitronensaft und Zwiebelwürfel verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fenchel, Melone und Burrata auf einer Platte anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Zitronen-Vinaigrette beträufeln. Zitronenmelisseblättchen über den Salat streuen.

SERVIEREN

Mit italienischem Brot servieren und genießen.