

## Erdbeer-Kräuter Salat mit Burrata



### Zutaten:

**Salat:** 100 g Basilikum, 30 g Kerbel, 15 g Estragon, 100 g Rauke, 300 g Erdbeeren, 2 Kugeln Burrata,

**Dressing:** 2 Tl Honig, 3 El Aceto balsamico, Salz, Pfeffer, 1 Tl mittelscharfer Senf, 5 El Gemüsefond

**Popcorn:** 2 El Öl, 50 g Popcorn-Mais, 2 El Honig, Fleur de sel

### Zubereitung:

Für den Salat Basilikum, Kerbel und Estragon waschen, trocken schleudern und die Blätter von den Stielen zupfen. Rauke waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Waldbeeren eventuell putzen (ersatzweise kleine Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden). Für das Dressing Schalotten fein würfeln. In 2 El heißem Olivenöl glasig dünsten. Honig zugeben und kurz karamellisieren lassen. In einer Schüssel mit Essig, etwas Salz, Pfeffer, Senf, Gemüsefond und restlichem Öl verrühren.

Für das Popcorn Öl und Mais in einen Topf geben. Zugedeckt auf hoher Stufe erhitzen, bis man die Maiskörner aufplatzen hört. Auf mildeste Hitze reduzieren und den Topf so lange geschlossen lassen, bis man kein Platzen mehr hört, dabei den Topf ab und zu schütteln. Honig in den Topf geben und bei milder Hitze unter Rühren erwärmen, bis das Popcorn vom Honig überzogen ist. Mit Fleur de sel würzen.

Burrata vorsichtig aus dem Sud heben und in Stücke zupfen. Kräuter, Rauke, Erdbeeren und Burrata auf Tellern (oder einer Platte) anrichten. Etwas Dressing darüber verteilen und mit etwas Popcorn bestreuen. Restliches Dressing und Popcorn dazu servieren.

Gutes Gelingen 😊