



Honig-Balsamico-Feigen mit cremiger Burrata

ZUBEREITUNG

Für die Honig-Balsamico-Feigen mit Burrata etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Feigen sternförmig einschneiden und 2 bis 4 Minuten dünsten, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Aus der Pfanne nehmen und beiseitelegen. Orangensaft, Aceto Balsamico und Honig in die Pfanne geben und verrühren, bis sich der Honig komplett aufgelöst hat. Flüssigkeit auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis sie auf die Hälfte einreduziert ist. Die Reduktion mit abgeriebener Orangenschale und etwas Salz abschmecken. Feigen und Burrata auf die Teller setzen, mit Rucola dekorieren und gemeinsam mit der Honig-Balsamico-Sauce servieren.

Tipp: Wir empfehlen für dieses Gericht Akazienhonig!

ZUTATEN

- 4 reife Feigen
- 4 Burrata
- 1 Schuss Olivenöl
- 1 Schuss Orangensaft
- 1 Schuss Aceto Balsamico
- 3 EL Honig
- 2 TL Orangenschale
- Rucola, küchenfertig
- Salz

