

Filoteig mit Aprikosen, Burrata und Erdnuss-Crunch

Für zwei Personen

Für den Filoteig:

1 Pack. Filoteig 100 g unges. Erdnüsse Erdnussöl

Für das Dressing:

1 Limette, Abrieb, Saft 1 EL Honig 2 EL Olivenöl
2 Prisen Chiliflocken Salz Pfeffer

Für die Aprikosen:

4 Aprikosen Olivenöl

Für den Burrata:

1 Burrata

Für die Garnitur:

2 Zweige Thymian 1 Zweig Basilikum

Für den Filoteig:

Das Öl in einer hohen Pfanne heiß werden lassen. Den Filoteig in Rechtecke schneiden und im Öl kurz knusprig ausbacken.

Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Erdnüsse in das Öl geben und frittieren. Herausnehmen und fein hacken.

Man kann Erdnüsse auch genauso gut ohne Fett im Ofen garen. Beim Frittieren tritt jedoch der Erdnuss-Geschmack mehr hervor.

Für das Dressing:

Limette zuerst leicht anrollen, Schale abreiben, halbieren und auspressen. Limettenabrieb und -saft in eine Schale geben, Honig und Olivenöl unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und Chili dazugeben.

Dressing über die Burrata träufeln.

Für die Aprikosen:

Aprikosen halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und Aprikosen darin von allen Seiten anbraten.

Für den Burrata:

Burrata aufschneiden und leicht öffnen, so dass man die Füllung herausnehmen kann.

Für die Garnitur:

Thymian und Basilikum zupfen und fein schneiden.

Filo-Rechtecke auf Teller geben, Burratafüllung draufgeben. Aprikosen daraufsetzen, Marinade drüberträufeln und mit Thymian, Basilikum und Erdnüssen garniert servieren. Etwas salzen.

Zora Klipp am 06. September 2024