



# HONIG-BALSAMICO-FEIGEN MIT CREMIGER BURRATA

HONEY-BALSAMIC FIGS WITH CREAMY BURRATA

nr. 1

**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.

## ZUTATEN

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

## INGREDIENTS

4 ripe figs  
4 pieces burrata cheese  
1 shot olive oil  
1 shot orange juice  
1 shot balsamic vinegar  
ACACIA HONEY 3 tbsp. honey  
2 tsp. grated orange rind  
Rucola (arugula, rocket)  
washed and ready to serve  
Salt

**PREPARATION** > Heat the olive oil in a pan. Cut open the **figs** in a star shape – don't cut through to the base – and stew in the pan for 2 to 4 minutes until they are soft and lightly browned. Remove the figs from the pan and place them to the side.

Add the orange juice, balsamic vinegar and honey to the pan and stir until the honey is completely dissolved. Simmer the liquid at low heat until it is reduced by half. Add some grated orange rind to **the reduction** and season with salt to taste. Arrange the figs with the burrata and the honey glaze on a plate and serve immediately.

Place figs and burrata on a plate, decorate with rucola leaves and serve together with the honey-balsamic sauce.



## Tipp | tip

Nach Belieben kann mit frischem Basilikum ausdekoriert werden. Decorate with fresh basil leaves as desired.