



# GEGRILLTE GEMÜSE- BEILAGE MIT BURRATA UND KRÄUTER-RAPSÖL

## Zutaten für 4 Personen:

- 225 G GEWASCHENE DICKE BOHNEN
- 4 ZWIEBELN, LÄNGS HALBIERT
- 4 JALAPEÑO
- SALZ UND PFEFFER, NACH GESCHMACK
- 2 BÄLLCHEN FRISCHEN BURRATA (ITAL. FRISCHKÄSE)
- 1 STRÄUSSCHEN FRISCHE GRÜNE KRÄUTER
- 10 ML SMAKRIK RAPSÖL
- ZITRONENSAFT

## Zubereitung:

1. Die Kräuter (im Ganzen) für 10 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren.
2. Dann ins Eisbad legen.
3. Abtropfen lassen und im Mixer mit dem Rapsöl zu einem glatten Püree verarbeiten.
4. Das Püree nun in ein mit einem Kaffeefilter ausgelegtes Sieb gießen und über Nacht in eine Schüssel abseihen.
5. Mit einigen Tropfen Zitronensaft und einer Prise Salz würzen.
6. Das Gemüse leicht mit ein wenig Rapsöl bestreichen.
7. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.
8. Den Grill auf mittlere bis hohe Hitze einstellen.
9. Das Gemüse vorsichtig auf den Grill legen und garen, bis es rundum leicht geschwärzt ist.
10. Die Schoten der dicken Bohnen längs öffnen und die Jalapeño in Scheiben schneiden.
11. Das Gemüse auf einer Servierplatte anrichten.
12. Die Burrata-Bällchen obenauf legen und mit dem Kräuter-Rapsöl beträufeln.
13. Mit großem Baguette und Butter servieren.