



Miriam's Genusskarussell

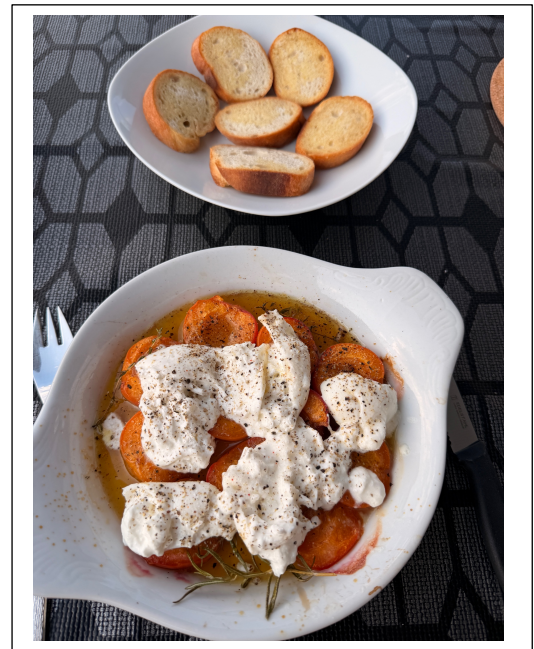
www.genusskarussell.ch

Gebackene Aprikosen mit Burrata

Rezept. aus Tinastausendschoen.de und Foto: Miriam

Zutaten: 2 Personen

6-8 Aprikosen, entkernt und halbiert
50 ml Olivenöl
2 TL Zitronensaft
30 ml Ahornsirup oder Honig
1 TL Piment d'Espelette
Salz & Pfeffer
2 Zweige Thymian, abgezupft
2 Burrata



Zubereiten

Aprikosen in eine ofenfeste Form geben. Olivenöl mit den übrigen Zutaten (ausser dem Burrata) verquirlen und über die Aprikosen giessen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200°C (Ober/Unterhitze) ca. 20 Minuten backen.

Burrata auf die gebackenen Aprikosen legen - evtl. nochmals mit etwas Salz & Pfeffer würzen und geniessen.

Tip: Mit Baguette servieren