

## *Peperonata mit Burrata*

*Sieht gut aus und schmeckt noch viel besser!*

**1 rote Peperoni** und **1 gelbe Peperoni** mit der Hautseite nach oben direkt unter dem heißen Backofengrill so lange grillieren, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Mit einem feuchten Tuch zudecken und abkühlen. Die Haut von den Peperoni ziehen und längs vierteln.

Abwechslungsweise kreisförmig auf zwei Tellern verteilen.

**1 Hdv. Rucola** zu zwei Nestchen formen, mitten in die Peperoni häufen, mit **1 EL Olivenöl** und **1 EL Balsamico** beträufeln. **Je 1 Kugel Burrata** auf den Rucola setzen, mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen. **2 EL Pini-kerne** trocken rösten und darüberstreuen. Mit **1 Hdv. Sprossen** garnieren.

