

Burrata mit Erdbeeren – das perfekte Frühlingsrezept mit nur wenigen Zutaten



Gerade im Frühling steigt die Lust auf leichte, frische Rezepte, die schnell zubereitet sind und gleichzeitig besonders schmecken. Dieses Burrata Rezept mit Erdbeeren vereint genau das: cremige Frische, fruchtige Süße und eine angenehme Leichtigkeit. Besonders praktisch ist, dass Ihr nur eine Handvoll Zutaten benötigt und das Gericht in wenigen Minuten servierfertig ist.

• • • • • Burrata mit Erdbeeren für ca. 4 Personen • • • • •

Zutaten Burrata mit Erdbeeren

4 Stück Burrata
400–500 g frische Erdbeeren
1–2 Handvoll frischer Basilikum
4–5 EL hochwertiges Olivenöl
Salz und frisch gemahlener Pfeffer
Optional: Balsamico-Creme, geröstetes Brot oder Baguette

Zubereitung Burrata mit Erdbeeren

1. Beginnt damit, die Erdbeeren vorsichtig unter fließendem Wasser zu waschen. Tupft sie anschließend leicht trocken, damit sie nicht zu viel Feuchtigkeit auf den Teller bringen. Entfernt nun die grünen Blätter und schneidet die Erdbeeren je nach Größe in Hälften oder Viertel.
2. Setzt jetzt jeweils eine Burrata mittig auf einen Teller. Achtet darauf, die Burrata vorsichtig aus der Verpackung zu nehmen, da sie innen sehr weich ist. TIPP: Wenn Ihr möchtet, könnt Ihr sie leicht einschneiden, sodass die cremige Füllung später leicht austritt und sich mit den Erdbeeren verbindet.
3. Verteilt nun die vorbereiteten Erdbeeren locker rund um die Burrata. TIPP: Optional könnt Ihr die Erdbeeren vorab leicht marinieren, indem Ihr sie mit etwas Zitronensaft, Olivenöl und einer Prise Salz vermengt und etwa 5–10 Minuten ziehen lasst, um das Aroma zu intensivieren.
4. Gebt anschließend einen großzügigen Schuss Olivenöl über die Burrata und die Erdbeeren. Das Öl verbindet die Aromen und sorgt für eine angenehme Geschmeidigkeit. Würzt das Ganze mit einer Prise Salz und etwas frisch gemahlenem Pfeffer. Auch wenn es zunächst ungewohnt klingt, hebt gerade das Salz die Süße der Erdbeeren hervor und bringt das Gericht geschmacklich in Balance. TIPP: Wenn Ihr die Erdbeeren bereits vorher leicht mariniert habt, könnt Ihr auf zusätzliches Olivenöl weitgehend verzichten und das Gericht nur noch dezent mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken, da die Aromen bereits gut miteinander verbunden sind.
5. Zupft frische Basilikumblätter grob mit den Händen und verteilt sie über dem Gericht. Durch das Zupfen entfalten die Blätter ihr Aroma besser als beim Schneiden. Wenn Ihr möchtet, könnt Ihr das Gericht noch mit ein paar Tropfen Balsamico-Creme abrunden. Diese bringt eine leichte Säure und zusätzliche Tiefe in den Geschmack.



Unterschied zwischen Burrata und Mozzarella

Der Unterschied zwischen Burrata und Mozzarella liegt vor allem in der Herstellung und der Konsistenz.

Burrata

Burrata besteht aus einer äußeren Hülle aus Mozzarella, die mit einer Mischung aus Sahne und Käsefasern gefüllt ist. Dadurch entsteht eine besonders cremige und weiche Textur. Geschmacklich ist sie intensiver und wirkt deutlich „voller“.

Mozzarella

Mozzarella ist gleichmäßig fest und hat einen eher milden, neutralen Geschmack. Er eignet sich gut für viele Gerichte, bringt aber nicht die gleiche Cremigkeit mit.

TIPP: Für dieses Rezept ist Burrata ideal, da sie die fruchtige Frische der Erdbeeren perfekt ergänzt.

Darauf solltet Ihr beim Einkauf achten

Beim Kauf von Burrata lohnt es sich, genauer hinzuschauen, da Qualität und Frische entscheidend sind.

Burrata

- sollte möglichst frisch sein (kurzes Haltbarkeitsdatum)
- wird in Flüssigkeit (Lake) verkauft
- hochwertige Produkte stammen häufig aus Italien

Erdbeeren

- achtet auf saisonale Ware aus der Region
- reife Erdbeeren erkennt Ihr am intensiven Duft
- glänzende Oberfläche ohne Druckstellen

Lagerung – so bleibt alles frisch

Burrata verliert schnell an Qualität, wenn sie zu lange gelagert wird.

- im Kühlschrank bei ca. 4–7 °C
- immer in der Originalverpackung belassen
- möglichst am Kauftag oder Folgetag verzehren
- vor dem Servieren etwa 15–20 Minuten aus dem Kühlschrank nehmen

Erdbeeren richtig lagern

- ungewaschen im Kühlschrank aufbewahren

Erdbeeren richtig lagern

- ungewaschen im Kühlschrank aufbewahren, denn Feuchtigkeit beschleunigt das Verderben, daher erst kurz vor dem Verzehr oder Verarbeiten waschen
- möglichst flach lagern, damit sie nicht drücken
- erst kurz vor dem Verzehr waschen
- innerhalb von 1–2 Tagen verbrauchen

Warum Burrata mit Erdbeeren so gut in den Frühling passt

Im Frühling beginnt die Saison für frische Erdbeeren, die besonders aromatisch und süß sind. Gleichzeitig sehnen sich viele nach leichter Küche, die nicht beschwert. Burrata bringt hier die perfekte Balance: außen fest, innen cremig, mild im Geschmack und hervorragend kombinierbar.

FAQ: Häufige Fragen zu Burrata mit Erdbeeren

1. Kann ich Burrata durch Mozzarella ersetzen?

Ja, das ist möglich. Allerdings verliert das Gericht an Cremigkeit und wirkt insgesamt weniger intensiv.

2. Wie lange ist Burrata haltbar?

In der Regel nur wenige Tage. Am besten wird sie frisch verzehrt.

3. Kann ich das Rezept vorbereiten?

Nur bedingt. Die Zutaten sollten frisch angerichtet werden, da Burrata schnell an Struktur verliert.

4. Welche Alternative gibt es zu Basilikum?

Auch Minze oder Rucola sind je nach Geschmack gut geeignet.

5. Kann ich gefrorene Erdbeeren nutzen?

Das ist nicht empfehlenswert, da sie nach dem Auftauen weich werden und weniger Aroma haben.

6. Ist das Rezept auch als Vorspeise geeignet?

Ja, es eignet sich sehr gut als Vorspeise, da es optisch ansprechend ist und schnell zubereitet werden kann.

7. Kann ich das Gericht erweitern?

Ja, zum Beispiel mit gerösteten Nüssen, Brot oder etwas Schinken.

8. Wie erkenne ich gute Burrata?

Sie sollte weich sein, in Flüssigkeit liegen und ein frisches Aroma haben.

9. Ist das Rezept vegetarisch?

Ja, es ist vollständig vegetarisch.