



Mediterrane Antipasti-Platte mit Pfirsich, Prosciutto & Burrata

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 Burrata
- 2 reife Pfirsiche
- 8 Scheiben Prosciutto
- 200 g Kirschtomaten
- 1 Ciabatta
- Frischer Basilikum
- Olivenöl
- Balsamico-Creme
- Meersalz & schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

- Ciabatta in Scheiben schneiden und kurz anrösten.
- Pfirsiche in Spalten schneiden.
- Burrata mittig auf einer Platte anrichten.
- Prosciutto, Tomaten und Pfirsiche locker darum verteilen.
- Mit Basilikum, etwas Olivenöl und wenigen Tropfen Balsamico verfeinern.
- Mit warmem Ciabatta servieren.

Unsere Weinempfehlung:

Pinot on Ice wird gut gekühlt bei etwa 8 °C serviert und bringt frische Beerenfrucht sowie eine angenehme Leichtigkeit ins Glas. Die Süße des Pfirsichs, die Cremigkeit der Burrata und die feine Salzigkeit des Prosciutto ergänzen den Wein ideal.



Zum Wein