

## Geröstete Aprikosen mit Burrata, Thymian, Lavendel und Pinienkernen

### Zutaten für 4 Personen

- 30 g Pinienkerne
- 9 reife, aber feste Aprikosen
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- 4 Zweige frischer Thymian
- ¼ TL getrocknete Lavendelblüten (essbare Qualität)
- 1 EL frischer Zitronensaft
- 2 Burrata (à ca. 125 g)
- Fleur de Sel
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Zitronenabrieb

### Zubereitung

Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten und beiseitestellen.

Die Aprikosen halbieren und entsteinen. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Aprikosen mit der Schnittfläche nach unten bei mittlerer bis hoher Hitze 2–3 Minuten anrösten, bis sie leicht gebräunt sind.

Den Honig, die Thymianzweige und die Lavendelblüten dazugeben. Die Aprikosen wenden und alles 1–2 Minuten weiterbraten. Zum Schluss den Zitronensaft hinzufügen und die Pfanne kurz schwenken, bis eine glänzende Sauce entsteht.

Die Aprikosen auf einer Platte anrichten. Den Burrata darauf setzen und leicht auseinander zupfen. Den gesamten Sud aus der Pfanne darüber verteilen und mit den gerösteten Pinienkernen, Fleur de Sel, schwarzem Pfeffer und etwas Zitronenabrieb bestreuen.

Rezept: Julia Floß